SERIE GENERALE

Spedizione in abbonamento postale (50%) - Roma

Anno 137° — Numero 280

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 29 novembre 1996** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

La **Gazzetta Ufficiale**, *oltre alla* **Serie generale**, *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

SOMMARIO

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

DECRETO-LEGGE 29 novembre 1996, n. 606.

Norme transitorie in materia di collocamento in ausiliaria del personale militare.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 77 e 87 della Costituzione;

Considerato che, nelle more della ridefinizione legislativa dei presupposti per il collocamento in ausiliaria, si profila un massiccio ricorso del personale militare a tale posizione di congedo, com'è dimostrato dal notevole incremento delle domande di collocamento in ausiliaria, e che tale esodo, da un lato, avrebbe gravi effetti sulla funzionalità dell'organizzazione militare e, dall'altro, comporterebbe rilevanti oneri finanziari;

Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di evitare il verificarsi degli effetti sopra menzionati, ritardando la delibazione delle domande di collocamento in ausiliaria per il tempo strettamente necessario alla definitiva approvazione del nuovo quadro normativo;

Viste le deliberazioni del Consiglio dei Ministri, adottate nelle riunioni del 28 novembre 1996;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri e del Ministro della difesa;

EMANA

il seguente decreto-legge:

Art. 1.

1. A decorrere dal 28 settembre 1996, le domande per il collocamento in ausiliaria del personale militare delle Forze armate, compresa l'Arma dei carabinieri, e del Corpo della guardia di finanza, che non abbia raggiunto i limiti di età previsti per il grado rivestito, non possono essere prese in esame prima del 1° gennaio 1997. La presente disposizione si applica anche alle domande accolte il cui procedimento amministrativo non sia definitivamente concluso.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 29 novembre 1996

SCALFARO

PRODI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*
ANDREATTA, *Ministro della difesa*

Visto, *il Guardasigilli*: FLICK

96G0636

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 17 ottobre 1996, n. 607.

Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87, quinto comma, della Costituzione;

Vista la legge 9 marzo 1989, n. 86, articoli 3, comma 1, lettera *c)*, 4 e 5, comma 1;

Visto l'art. 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400,

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, art. 4, allegato *C*;

Vista la direttiva 92/45/CEE del Consiglio del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, concernente l'attuazione delle direttive 71/118/CEE, 75/431/CEE e 78/50/CEE;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche,

Vista la legge 11 febbraio 1992, n. 157,

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso nell'adunanza generale del 25 luglio 1996;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 3 ottobre 1996;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri;

EMANA

il seguente regolamento:

Capo I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.

1. Il presente regolamento stabilisce i requisiti sanitari e di polizia sanitaria applicabili all'uccisione di selvaggina nonché alla preparazione e alla commercializzazione delle relative carni.

2. Fermi restando i controlli sanitari prescritti per il commercio al minuto, il presente regolamento non si applica:

a) alla cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di pochi capi interi di selvaggina uccisa a caccia non scuoiata o non spennata e, nel caso di selvaggina di piccola taglia, non eviscerata;

b) alla cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;

c) al sezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in spacci per la vendita al minuto o in locali connessi a punti di vendita in cui le carni sono sezionate ed immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

3. L'autorità regionale fissa il numero dei capi e le quantità di carni di cui al comma 2, lettere *a)* e *b)*.

4. I requisiti previsti dal presente regolamento in materia di scambi o di importazione non si applicano ai trofei, né ai capi interi di selvaggina uccisa trasportati da viaggiatori nel veicolo in cui viaggiano quando si tratti di una esigua quantità di selvaggina di piccola taglia o di un solo capo intero di grossa taglia, sempre che la carne di tali capi interi non sia destinata al commercio o ad una utilizzazione a fini commerciali e fermo restando che la selvaggina in questione non provenga da un Paese terzo o da una parte di un Paese terzo dal quale in base ai risultati dei controlli sia stata evidenziata presenza di residui o di contaminanti ambientali oppure, per motivi di polizia sanitaria, sia vietato il commercio.

Art. 2.

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) selvaggina: i mammiferi terrestri selvatici da caccia, compresi i mammiferi selvatici che vivono in territorio chiuso, con autonomia di ricovero e di approvvigionamento in condizioni di libertà analoghe a quelle della selvaggina allo stato libero, nonché i volatili selvatici da caccia che non sono compresi nell'art. 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e successive modifiche;

b) selvaggina di grossa taglia: i mammiferi selvatici dell'ordine degli ungulati;

c) selvaggina di piccola taglia: i mammiferi selvatici dell'ordine dei leporidi e i volatili selvatici in libertà;

d) carni di selvaggina: tutte le parti di selvaggina idonee al consumo umano;

e) centro di lavorazione della selvaggina: ogni stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 7 per la lavorazione della selvaggina, in cui le relative carni sono ottenute e sottoposte ad ispezione conformemente alle norme d'igiene del presente regolamento;

f) centro di raccolta: ogni sito in cui la selvaggina uccisa depositata conformemente alle norme d'igiene di cui all'allegato I, capitolo III, punto 2, in vista del trasporto verso un centro di lavorazione;

g) commercializzazione: la detenzione o esposizione a scopo di vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna ed ogni altra modalità di immissione sul

mercato di carni di selvaggina destinate al consumo umano ad eccezione della cessione di cui all'art. 1, comma 2;

h) scambi: gli scambi tra Stati membri ai sensi dell'art. 9, paragrafo 2, del trattato.

2. Ai fini del presente regolamento valgono, ove occorra, le definizioni contenute nell'art. 2 del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, e successive modifiche, nonché quelle di carni fresche e di veterinario ufficiale di cui al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.

Capo II

DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLA PRODUZIONE E AGLI SCAMBI

Art. 3.

1. Le carni di selvaggina devono:

a) provenire da selvaggina che:

1) sia stata uccisa in un territorio di caccia e con i mezzi autorizzati dalla vigente normativa che disciplina la caccia;

2) non sia stata cacciata in una zona soggetta a restrizioni ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 557, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558, ed ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e loro successive modifiche oppure da un territorio di caccia sottoposto a restrizioni in applicazione degli articoli 10 e 11 del presente regolamento;

3) sia stata preparata, appena uccisa, conformemente all'allegato I, capitolo III, e trasportata, entro un termine massimo di dodici ore, in un centro di lavorazione quale previsto alla lettera *b)* oppure in un centro di raccolta per essere portata alle temperature previste nell'allegato I, capitolo III, e poi condotta verso un centro di lavorazione quale previsto alla lettera *b)* entro un termine di dodici ore; il Ministero della sanità può fissare con proprio decreto un termine entro il quale deve essere effettuato il trasporto da un centro di raccolta a un centro di lavorazione situati in zone geograficamente lontane tra loro tenendo conto delle condizioni climatiche; tale termine deve comunque consentire al veterinario ufficiale del centro di lavorazione di effettuare in condizioni soddisfacenti l'ispezione *post-mortem* di cui all'allegato I, capitolo V;

b) essere ottenute:

1) in un centro di lavorazione della selvaggina che soddisfi le condizioni generali indicate nell'allegato I, capitoli I e II, e che sia riconosciuto conformemente all'art. 7;

2) se si tratta di selvaggina di grossa taglia, anche in uno stabilimento riconosciuto conformemente al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche, o, se si tratta di selvaggina di piccola taglia, anche in uno stabilimento riconosciuto conformemente al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, o al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e successive modifiche, purché gli stabilimenti siano stati riconosciuti in conformità all'art. 7, comma 3; l'operazione di scuoiatura dei capi di selvaggina deve avvenire in locali separati o in tempi diversi rispetto alla macellazione delle specie di cui ai citati decreti e siano adottate misure idonee a distinguere le carni di selvaggina da quelle delle altre specie;

c) provenire da animali uccisi che il veterinario ufficiale abbia sottoposto ad esame visivo:

1) per rilevare eventuali anomalie; a tal fine il veterinario ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento, eventualmente sulla base di un modello di dichiarazione predisposto con provvedimento del Ministero della sanità, di intesa con il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

2) per verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia;

d) provenire da capi interi di selvaggina:

1) che siano stati manipolati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità all'allegato I, capitoli III e IV;

2) che siano stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo V, ad un'ispezione *post-mortem* effettuata dal veterinario ufficiale che può avvalersi di ausiliari, sotto il suo controllo e responsabilità, limitatamente alle operazioni di pura manualità;

3) che non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche, sopraggiunte a causa dell'abbattimento, o di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carni inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

4) dei quali, se si tratta di capi interi di selvaggina di piccola taglia che non è stata eviscerata immediatamente dopo l'uccisione conformemente all'allegato I, capitolo V, punto 1, un campione rappresentativo della stessa provenienza sia stato sottoposto dal veterinario ufficiale ad ispezione sanitaria. Se constata la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o difetti quali quelli previsti all'allegato I, capitolo V, punto 4, il veterinario ufficiale deve estendere il controllo ed, in funzione del risultato, escludere l'intero lotto dal consumo umano oppure procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.

2. Il veterinario ufficiale provvede affiché le carni di selvaggina siano escluse dal consumo umano se:

a) constata che presentino difetti quali quelli elencati nell'allegato I, capitolo V, punto 3, lettera *e)*, o se si trovano nelle condizioni indicate al punto 4 dello stesso capitolo;

b) i controlli di cui al comma 1, lettera *d)*, punti 2), 3) e 4) hanno permesso di diagnosticare la presenza di malattie trasmissibili all'uomo;

c) provengono da animali che hanno ingerito sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute dell'uomo;

d) sono state trattate con radiazioni ionizzanti, con raggi ultravioletti, con sostanze che possono influire sulle loro caratteristiche organolettiche o con coloranti.

3. Le carni di cinghiali o di altre specie sensibili all'infestazione da trichinella devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione, conformemente all'allegato *E* del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modifiche, o ad un esame trichinelloscopico con analisi microscopica di campioni multipli di ciascun animale prelevati almeno dai muscoli masseteri e dal diaframma, dalla muscolatura dell'avambraccio, dai muscoli intercostali e dalla lingua.

4. Le carni di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano devono:

a) essere munite del bollo sanitario in conformità all'allegato I, capitolo VII; alle carni di selvaggina di piccola taglia si applicano le norme relative alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile;

b) essere conservate conformemente all'allegato I, capitolo X, dopo l'ispezione *post-mortem* effettuata in condizioni igieniche soddisfacenti, presso centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti ai sensi dell'art. 7, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 14 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, o presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 537, e loro successive modifiche;

c) essere accompagnate durante il trasporto da:

1) un documento d'accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale conformemente a quanto previsto per le carni disciplinate dal decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche, fermo restando che tale documento dovrà contenere per le carni congelate, oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo VII, punto 2, la chiara menzione del mese e dell'anno di congelamento ed un numero di codice che permetta di individuare il veterinario ufficiale; il documento di accompagnamento commerciale deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente su sua richiesta;

2) un certificato sanitario e di polizia sanitaria conforme al modello di cui all'allegato II, quando si tratti di carni provenienti da un centro di lavorazione della selvaggina situato in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito in mezzo sigillato, attraverso un Paese terzo;

d) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, conformemente all'allegato I, capitolo XI;

e) ove si tratti di parti di carcasse o di carni di selvaggina di piccola taglia da penna disossate, essere inoltre ottenute, in stabilimenti all'uopo riconosciuti ai sensi dell'art. 7, in condizioni simili a quelle previste dall'art. 4, lettera *b)*, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e successive modifiche;

f) essere etichettate, fermo restando quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modifiche, indicando la denominazione della specie animale.

5. Le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere ottenute anche negli impianti di cui agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche; in questi casi ad esse si applicano le disposizioni previste per le carni ottenute in tali impianti.

Art. 4.

1. Il veterinario ufficiale provvede affinché le carni dichiarate non idonee al consumo umano siano chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee a tale consumo e siano soggette alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508, e successive modifiche.

Art. 5.

1. Sono oggetto di scambi soltanto:

a) i capi di selvaggina interi scuoiati ed eviscerati che soddisfano i requisiti previsti per essi nell'art. 3 o le carni fresche di selvaggina;

b) i capi interi di selvaggina di piccola taglia non scuoiati, non spennati, non eviscerati, non congelati o surgelati e identificati, purché siano manipolati e depositati separatamente rispetto alle carni fresche, alle carni di volatili e alle carni di selvaggina scuoiata o spennata;

c) i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati che soddisfano le condizioni di cui al comma 2.

2. Sono oggetto di scambi soltanto i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati:

a) che soddisfano i requisiti dell'art. 3, comma 1, lettera *a)*, punti 1 e 2, lettera *c)* e lettera *d)*, punto 1;

b) le cui viscere sono state sottoposte ad una ispezione *post-mortem* in un centro di lavorazione della selvaggina o nello stabilimento di cui all'art. 7, comma 3;

c) che sono accompagnati da un certificato sanitario conforme ad un modello elaborato in sede comunitaria la cui pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana avviene a cura del Ministero della sanità;

d) che sono stati sottoposti ad una temperatura compresa tra:

1) tra -1 e +7 °C e mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di sette giorni a decorrere dall'ispezione *post-mortem* di cui alla lettera *b)*;

2) tra 1 e +1 °C, ed essere mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di quindici giorni a decorrere dall'ispezione *post-mortem* di cui alla lettera *b)*.

3. Le carni provenienti dai capi interi di cui al comma 1, lettera *c)*, possono portare il bollo sanitario previsto dall'art. 3, comma 4, lettera *a)*, solo se sono state sottoposte, dopo lo scuoiamento nel centro di lavorazione di destinazione o nello stabilimento di cui all'art. 7, comma 3, ad un'ispezione *post-mortem* conformemente all'allegato I, capitolo V, e dichiarate dal veterinario ufficiale idonee al consumo umano.

Art. 6.

1. I centri di lavorazione di selvaggina che non soddisfano le disposizioni contenute nell'allegato I, capitolo I, e che beneficiano delle deroghe previste all'art. 9 non possono essere riconosciuti conformemente all'art. 7; i prodotti provenienti da tali stabilimenti non possono essere provvisti del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo VII, né essere oggetto di scambi.

2. I capi interi di selvaggina che non soddisfano i requisiti dell'art. 3 non possono essere oggetto di scambi, né essere importati.

3. Le frattaglie di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano sono oggetto di scambi soltanto dopo aver subito una lavorazione appropriata, conformemente al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche.

Art. 7.

1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità dei centri di lavorazione della selvaggina in possesso dei requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione europea.

2. Ai fini del riconoscimento di cui al comma 1 si applicano le disposizioni di cui all'art. 13, commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 11 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche.

3. Il Ministero della sanità può accordare il riconoscimento ai fini della lavorazione della selvaggina a macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti a norma del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, e loro successive modifiche, qualora detti stabilimenti siano attrezzati per la lavorazione della carne di selvaggina e lavorino in condizioni atte a garantire l'osservanza delle norme di igiene di cui al presente regolamento.

4. Qualora vengano constatate carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo V, punto 5, secondo periodo, si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, il Ministero della sanità, tempestivamente informato, sospende temporaneamente il riconoscimento; se il conduttore o il gestore del centro di lavorazione non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dal Ministero stesso, quest'ultimo revoca il riconoscimento.

5. Il Ministero della sanità tiene conto, con riguardo al comma 4, delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'art. 12.

6. Il Ministero della sanità informa gli altri Stati membri e la Commissione europea della sospensione e della revoca del riconoscimento di cui al comma 4.

7. Le spese relative al riconoscimento degli stabilimenti non pubblici sono a carico dei titolari dei medesimi, secondo le tariffe e le modalità stabilite con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro del tesoro.

Art. 8.

1. Nei centri di lavorazione della selvaggina il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve far svolgere un regolare controllo igienico delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento che comprende anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari, in ogni fase della produzione, e sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro che è messo a disposizione del veterinario ufficiale e degli esperti veterinari di cui all'art. 12; dal registro deve risultare la natura, la periodicità ed i risultati dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.

2. I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della sanità.

3. Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al comma 1 e in funzione di essi può disporre esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti; egli comunica al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante i risultati degli esami e gli eventuali accorgimenti da adottare.

4. Negli stabilimenti di cui al comma 1, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed alla attuazione del programma.

5. L'ispezione e la sorveglianza dei centri di lavorazione della selvaggina devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito da personale ausiliario ai sensi dell'art. 12, commi 4 e 5 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche; il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dei centri

di lavorazione della selvaggina per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento nonché, in caso di dubbi sull'origine delle carni o della selvaggina uccisa, ai documenti contabili che gli permettano di risalire al territorio di caccia originario.

Art. 9.

1. I centri di lavorazione di selvaggina in attività alla data del 14 settembre 1992, non conformi alle condizioni di riconoscimento previste e che entro il 1° aprile 1993 hanno presentato al Ministero della sanità apposita istanza sono autorizzati a derogare a taluni requisiti di cui all'allegato I fino al 31 dicembre 1996.

2. Le carni prodotte negli stabilimenti di cui al comma 1 possono essere commercializzate esclusivamente all'interno del territorio nazionale, purché accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante l'indicazione di provenienza da stabilimento in deroga; tali carni devono riportare il bollo del comune o della unità sanitaria locale munito della sigla VS (visita sanitaria).

3. Il titolare dello stabilimento di cui al comma 1, ove intenda proseguire l'attività oltre il 31 dicembre 1996, deve presentare istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 7, entro il 30 aprile 1996.

4. Il centro di raccolta, che per assicurare la soddisfazione dei requisiti prescritti debba munirsi di un deposito frigorifero, deve essere in possesso dell'autorizzazione prevista per tale deposito.

Art. 10.

1. Il Ministero della sanità raccoglie e utilizza i dati, risultanti dalle ispezioni *post-mortem* effettuate dal veterinario ufficiale, relativi a diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

2. Qualora venga diagnosticata una malattia trasmissibile all'uomo, il veterinario ufficiale comunica immediatamente i risultati del caso specifico all'autorità veterinaria cui compete il controllo del territorio di caccia originario della selvaggina in questione e al Ministero della sanità, che li comunica alla Commissione europea secondo le modalità stabilite in sede comunitaria.

3. Le regioni e le province autonome provvedono affinché nei territori di caccia venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario della selvaggina.

4. I risultati delle indagini di cui al comma 3, qualora evidenzino malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o la presenza di residui superiori ai livelli ammessi, sono comunicati al Ministero della sanità che li raccoglie per ogni eventuale utilizzazione.

5. Nelle ipotesi di cui al comma 4 i risultati sono immediatamente comunicati all'autorità cui compete la sorveglianza del territorio di caccia.

6. In base alla situazione epizootica, il servizio veterinario della unità sanitaria locale competente sottopone la selvaggina ad esami specifici per individuare la presenza delle malattie per le quali è prevista la comunicazione alla Commissione europea; l'accertamento di una di tali malattie dovrà essere notificata al Ministero della sanità che ne invierà comunicazione agli altri Stati membri e alla Commissione europea.

Art. 11.

1. Il Ministero della sanità integra i piani nazionali di ricerca di residui di cui all'art. 12 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118, e successive modifiche, al fine di sottoporre, nella misura necessaria le carni di selvaggina ai controlli di cui al citato decreto per rilevare mediante sondaggio se sono presenti agenti contaminanti nell'ambiente.

2. In base ai risultati dei controlli di cui al comma 1 e all'art. 10, comma 6, sono esclusi dagli scambi i capi di selvaggina e le relative carni provenienti da territori di caccia risultati sospetti.

Art. 12.

1. Le autorità competenti assicurano l'assistenza necessaria e ogni collaborazione agli esperti veterinari incaricati dalla Commissione europea ad effettuare controlli sul posto.

Art. 13.

1. Fatte salve le disposizioni specifiche del presente regolamento il veterinario ufficiale, qualora sospetti che non siano osservate le disposizioni in materia veterinaria o non abbia la certezza che le carni di selvaggina siano idonee al consumo, procede a tutti i controlli che ritiene opportuni.

Art. 14.

1. Le carni di selvaggina che soddisfano i requisiti di cui agli articoli 3 e 5 sono utilizzabili per la preparazione dei prodotti a base di carne di cui al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, e successive modifiche.

Capo III

DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE IMPORTAZIONI NELLA COMUNITÀ

Art. 15.

1. Le condizioni applicabili alla commercializzazione di carni di selvaggina importate devono essere almeno equivalenti a quelle previste per la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina ottenute ai sensi del capo II.

2. Le disposizioni di cui agli articoli 6 e 9 non si applicano alle importazioni.

Art. 16.

1. È consentito importare capi interi di selvaggina e relative carni, ad esclusione delle frattaglie, solo se provenienti da Paesi terzi o loro parti compresi in un elenco stabilito in sede comunitaria, nel rispetto delle seguenti ulteriori condizioni:

a) che tali Paesi o parti di essi non siano soggetti a divieti di esportazione verso il territorio comunitario per motivi di polizia sanitaria;

b) che i capi interi di selvaggina e le relative carni siano accompagnati da un certificato sanitario e di polizia sanitaria, conforme al modello stabilito in sede comunitaria, firmato dall'autorità competente, nel quale si attesti che:

1) sono soddisfatti i requisiti di cui al titolo II o le eventuali condizioni supplementari o garanzie equivalenti disposte in sede comunitaria;

2) i capi interi e le relative carni provengano da stabilimenti che offrono le garanzie di cui all'allegato I.

2. In aggiunta alle condizioni di cui al comma 1, le carni di cinghiale o di altre specie selvatiche sensibili all'infestazione di trichinelle devono essere state sottoposte, con esito negativo, ad un esame per la ricerca delle trichinelle, effettuato con uno dei metodi previsti dalle normative vigenti.

3. Il Ministero della sanità cura la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana dell'elenco dei Paesi terzi e dei certificati di cui al comma 1.

Art. 17.

1. Fino alla emanazione delle disposizioni comunitarie di cui all'art. 16, comma 1, e ferma restando l'applicazione del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93, e successive modifiche, le importazioni di capi interi di selvaggina e delle relative carni sono soggette alle norme nazionali in materia di importazione sempre che tali norme non siano più favorevoli di quelle previste al capo II.

2. Il successivo scambio di capi interi di selvaggina e delle relative carni, effettuato a seguito di importazioni avvenute in applicazione del comma 1, è consentito solo sulla base di un accordo preliminare con lo Stato membro di destinazione.

Art. 18.

1. Ferme restando le disposizioni di cui agli articoli 16 e 17, i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati devono:

a) soddisfare le condizioni di cui all'art. 5, comma 2;

b) essere inviati, dopo l'effettuazione con esito favorevole dei controlli previsti, in vincolo sanitario esclusivamente presso un centro di lavorazione o un macello riconosciuti ai sensi dell'art. 7, per il successivo scuoiamento e per il completamento dell'ispezione *post-mortem* comprensivo dell'esame per la ricerca delle trichinelle nelle specie soggette ad infestazione del parassita.

Capo IV

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 19.

1. Il presente regolamento lascia impregiudicate le norme vigenti in materia di protezione della fauna.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 17 ottobre 1996

SCÀLFARO

PRODI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*

Visto, *il Guardasigilli* FLICK
Registrato alla Corte dei conti il 20 novembre 1996
Atti di Governo, registro n. 104, foglio n. 8

ALLEGATO I

CAPITOLO I

CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

I centri di lavorazione devono avere almeno:

1) i seguenti locali:

– un locale refrigerato sufficientemente vasto per la ricezione dei capi interi di selvaggina,

– un locale per l'ispezione e, se del caso, per l'eviscerazione, la scuoiatura e la spennatura,

– un locale sufficientemente vasto per il sezionamento e il confezionamento qualora lo stabilimento proceda a tali operazioni; questo locale deve essere munito di un adeguato dispositivo di raffreddamento e di un apparecchio di misura della temperatura,

– un locale per l'imballaggio e la spedizione, quando queste operazioni siano effettuate nel centro e che si adempiono le condizioni previste al capitolo VIII, punto 5, e se tali condizioni non sono soddisfatte, un locale separato per la spedizione,

– locali frigoriferi sufficientemente vasti per il deposito delle carni di selvaggina,

2) nei locali in cui le carni sono prodotte, manipolate o depositate nelle aree e nei corridoi in cui esse transitano:

a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua, le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori.

Tuttavia

– nei locali frigoriferi è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;

– nei locali di deposito nonché nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili,

b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali frigoriferi e di deposito, angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di deposito;

c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;

d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;

e) un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;

f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;

g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito, laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;

3 *a)* Un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi con acqua calda, i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano, per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

4) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

5 *a)* dispositivi e attrezzi, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili, le superfici che vengono o possono venire a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce, l'utilizzazione del legno è vietata, salvo nei locali dove si trovano solo carni imballate in maniera igienica;

b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione e rispondenti alle norme igieniche:

– per la movimentazione delle carni;

– per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

c) attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare;

d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinare al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro. Allorché le carni vengono evacuate mediante condotti, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni;

e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali per il confezionamento e l'imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;

6) impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal presente regolamento; tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua di condensa in modo da evitare rischi di contaminazione delle carni;

7) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile che rispetti i parametri di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni; le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;

8) un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236;

9) un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;

10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure attrezzature adeguate nei locali di deposito;

11) Attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari;

12) Un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.

Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi destinati unicamente a ricevere e immagazzinare carni imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e i dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di lavabi;

13) un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi unicamente destinati alla ricezione e al deposito, in vista della spedizione, di carni imballate igienicamente. Tuttavia tali posti e attrezzature non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;

14) un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

CAPITOLO II

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

1. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

a) il personale che manipola carni o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che siano state in contatto con capi di selvaggina malata o con carne infetta devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui transitano carni di selvaggina;

b) negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;

c) le attrezzature e gli utensili per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.

2. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche, delle carni di volatile o delle carni di selvaggina. La selvaggina di pelo e la selvaggina di penna devono essere sezionate in tempi diversi e il locale di sezionamento deve essere interamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni di un'altra categoria.

Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

3. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procederà alla loro insufflazione.

4. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

5. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi, tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapori, purché le condutture installate a tal fine non

permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni. Inoltre può essere autorizzato, in casi eccezionali, l'impiego di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le tubature dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.

6. È vietato spargere segatura o materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.

7. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti similari devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.

8. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

CAPITOLO III

IGIENE IN MATERIA DI PREPARAZIONE DELLA SELVAGGINA, SEZIONAMENTO E MANIPOLAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA.

1. I capi interi di selvaggina devono essere sottoposti, immediatamente dopo l'uccisione, alle seguenti operazioni:

– la selvaggina grossa deve essere sventrata ed eviscerata;

– le viscere-toraciche, se sono staccate dalla carcassa, nonché il fegato e la milza devono accompagnare il capo intero di selvaggina fino al centro di lavorazione ed essere identificate in modo che il veterinario ufficiale possa farne l'ispezione *post-mortem* in relazione al resto della carcassa; le altre viscere addominali devono essere tolte ed ispezionate in loco. La testa può essere tolta per i trofei;

– per la piccola selvaggina, l'eviscerazione totale o parziale può, fatto salvo il caso di cui all'art. 3, comma 1, lettera *a)*, punto 3), essere effettuata sul posto o nel centro di lavorazione quando i capi di selvaggina vi sono trasportati entro dodici ore dall'abbattimento ad una temperatura ambiente non superiore a 4 °C.

2. La selvaggina deve essere raffreddata immediatamente dopo l'uccisione in modo che la temperatura interna sia inferiore o pari a 7 °C se si tratta di selvaggina grossa e a 4 °C in caso di selvaggina piccola. Se la temperatura esterna non è sufficientemente bassa, la selvaggina abbattuta deve essere trasportata quanto prima, e al più tardi entro dodici ore dal momento dell'abbattimento, o nel centro di lavorazione o in un centro di raccolta, fermo restando che:

– i capi interi di selvaggina grossa devono essere trasportati in un centro di lavorazione della selvaggina il più rapidamente possibile dopo le operazioni di cui al paragrafo 1 in condizioni igieniche soddisfacenti, evitando in particolare di ammucchiarli e di impilarli;

– durante il trasporto al centro di lavorazione, i capi interi di selvaggina le cui viscere sono state sottoposte ad ispezione veterinaria devono essere accompagnati da un attestato del veterinario indicante il risultato favorevole dell'ispezione e l'ora presunta dell'abbattimento.

3. L'eviscerazione deve essere effettuata senza indebito ritardo, all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, salvo nel caso autorizzato dall'art. 3, comma 1, lettera *d)*, qualora non sia stata effettuata sul posto. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e il mediastino possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.

4. Fino alla fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.

5. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere depositate appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni.

6. La preparazione, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutte le prescrizioni in materia di igiene. Quando le carni sono imballate, devono essere osservate le condizioni previste al capitolo VIII. Le carni imballate devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni non protette.

7. Le autorità competenti fissano le norme specifiche applicabili all'ispezione dei trofei destinati ad essere conservati dal cacciatore.

CAPITOLO IV

NORME RELATIVE ALLE CARNI DI SELVAGGINA DESTINATE AL SEZIONAMENTO

1. Il sezionamento in pezzi più piccoli delle carcasse, o delle mezzane ove si tratti di selvaggina grossa, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei centri di lavorazione riconosciuti ai sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e dotati di locali di scuoiamento e sezionamento.

2. Il conduttore o il gerente dello stabilimento è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine dei capi di selvaggina abbattuta.

3. *a)* Le carni di selvaggina devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di lavorazione. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato;

b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata;

c) durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna pari o inferiore a + 7 °C in caso di selvaggina grossa o, in caso di selvaggina piccola, a + 4 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere pari o inferiore a + 12 °C;

d) il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via nelle attrezzature, nei recipienti o locali di cui al capitolo I, paragrafo 5, lettera *d)*.

CAPITOLO V

ISPEZIONE SANITARIA *POST-MORTEM*

1. Tutti i capi di selvaggina devono essere sottoposti, entro 18 ore dall'ammissione nel centro di lavorazione conformemente ai requisiti di cui all'art. 3, comma 1, lettera *a)*, n. 3, all'ispezione per permettere di verificare se la carne di selvaggina è idonea al consumo umano; in particolare il celoma deve essere aperto per permettere un'ispezione visiva.

2. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.

3. Nell'ispezione *post-mortem* il veterinario ufficiale deve procedere:

a) ad un esame visivo del capo di selvaggina e dei relativi organi.

Qualora i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame più accurato in laboratorio. Tale ulteriore esame può limitarsi ad un numero di sondaggi sufficiente per valutare l'insieme dei capi abbattuti in una determinata battuta di caccia;

b) alla ricerca delle anomalie di consistenza, colore e odore;

c) alla palpazione degli organi, se la ritiene necessaria;

d) ad un'analisi dei residui per sondaggio, segnatamente in caso di fondato sospetto.

Qualora, a causa di un fondato sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che, date le circostanze, si

può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra;

e) all'individuazione di caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. Si tratta in particolare dei seguenti casi:

i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;

ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;

iii) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;

iv) presenza di corpi estranei, nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;

v) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;

vi) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;

vii) fratture aperte, qualora non sono direttamente connesse con la caccia;

viii) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;

ix) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;

x) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come per esempio putrefazione.

4. Il veterinario ufficiale deve mettere sotto sequestro tutte le carni di selvaggina:

– che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

– che provengono da animali la cui uccisione non è avvenuta conformemente alle normative nazionali che disciplinano la caccia;

– sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione *post-mortem*, le constatazioni di cui al paragrafo 3, lettera *e)*;

– che provengono da capi interi di selvaggina piccola che è stata sequestrata ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera *d)*, numero 4,

nelle quali si sia rilevata la presenza di trichine.

5. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può procedere, sulle parti degli animali esaminate, ad altri sezionamenti e ad altre ispezioni, necessari per una diagnosi definitiva.

Il veterinario ufficiale, quando constati una violazione manifesta delle norme d'igiene stabilite dal presente capitolo o un ostacolo ad un adeguata ispezione sanitaria, è abilitato ad intervenire quanto all'uso delle attrezzature o dei locali e ad adottare tutte le misure necessarie, fino a sospendere momentaneamente il processo produttivo.

6. I risultati delle ispezioni sanitarie *ante-mortem* o *post-mortem* sono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di malattia trasmissibile all'uomo di cui all'art. 3, comma 2, lettera *b)*, numero 3, all'art. 10 sono comunicati alle autorità veterinarie competenti per la sorveglianza del territorio di caccia della selvaggina nonché al responsabile di detto territorio.

CAPITOLO VI

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI DI SELVAGGINA IN PEZZI E DELLE CARNI IMMAGAZZINATE

Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

controllo delle entrate e delle uscite delle carni;

ispezione sanitaria delle carni presenti nei centri di lavorazione;

– ispezione sanitaria delle carni prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dai centri di lavorazione;

– controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, di cui al capitolo I, nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;

– qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

CAPITOLO VII

BOLLATURA SANITARIA

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, a tal fine egli detiene:

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento effettivo della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;

b) le etichette e il materiale per il condizionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al paragrafo 2. Le etichette, il materiale per il condizionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

2. *a)* Il bollo sanitario deve consistere:

i) in un bollo di forma pentagonale recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

– nella parte superiore, il nome per esteso o l'iniziale o le iniziali del paese speditore, apposte in lettere maiuscole: per la Comunità le lettere B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK;

– al centro, il numero di riconoscimento veterinario del centro di lavorazione o, se del caso, del laboratorio di sezionamento della selvaggina;

– nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG, o la sigla che permette di identificare il paese terzo originario.

Le lettere e le cifre devono avere un'altezza conforme a quanto previsto rispettivamente all'allegato I, capitolo XI, del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, per la grossa selvaggina e all'allegato I, capitolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, per la piccola selvaggina;

ii) un timbro di forma pentagonale bastevole a contenere le indicazioni di cui alla lettera *a)*;

b) il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1;

c) i) la bollatura sanitaria di cui alla lettera *a)* deve essere eseguita:

– sulle carcasse nude per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui alla lettera *a)*;

– sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di carcasse imballate;

– sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse confezionate in piccole quantità;

ii) la bollatura sanitaria di cui alla lettera *a)*, punto ii) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

CAPITOLO VIII

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DELLE CARNI DI SELVAGGINA

1. *a)* Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

– tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;

– tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;

– sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

2. Quando le carni in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al paragrafo 1, lettera *a)*, primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

3. Le carni confezionate devono essere imballate.

4. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del paragrafo 1.

5. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;

b) immediatamente dopo la fabbricazione, l'involucro e l'imballaggio devono essere racchiusi in un contenitore protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dallo stabilimento,

c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con i locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni; gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;

d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale,

e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme d'igiene ed essere impiegati immediatamente; essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni;

f) immediatamente dopo il condizionamento, le carni devono essere trasferite negli appositi locali di deposito.

6. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO IX

CERTIFICATO SANITARIO

L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato II; essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito in un unico foglio.

CAPITOLO X

DEPOSITO

Dopo l'ispezione *post-mortem*, le carni di selvaggina devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non deve mai superare 4 °C per la selvaggina piccola e 7 °C per la selvaggina grossa se sono refrigerate e — 12 °C se sono congelate.

CAPITOLO XI

TRASPORTO

1. Le carni di selvaggina devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al capitolo X non vengano superate.

2. Le carni non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.

3. Le carcasse, le mezzene, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni conformi alle norme d'igiene, devono essere sempre trasportate appese, salvo in caso di trasporto per via aerea.

Le altri parti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le norme d'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni del presente regolamento imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

4. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO II

MODELLO

CERTIFICATO SANITARIO E DI POLIZIA SANITARIA

relativo a carni di selvaggina (1) destinate ad uno Stato membro previo transito in un Paese terzo

Paese speditore .... n. (2) ....

Ministero ....

Servizio competente ....

Rif. (2) ....

I. Identificazione delle carni

Carni di selvaggina di .... (specie animale)

Natura dei pezzi ....

Natura dell'imballaggio: ....

Numero degli imballaggi ....

Peso netto ....

II. Provenienza delle carni

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i): ....

....

....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(dei) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i) (4) ....

....

....

III. Destinazione delle carni di selvaggina

Le carni sono spedite

da: .... (luogo di spedizione)

a: .... (Paese e luogo di destinazione)

con il seguente mezzo di trasporto (3) ....

Nome e indirizzo dello speditore: ....

....

Nome e indirizzo del destinatario: ....

....

IV. Attestato sanitario.

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, CERTIFICA:

a) che le carni di selvaggina delle specie di cui sopra sono state ottenute in un centro di lavorazione situato in una regione o una zona sottoposta a restrizione per motivi di polizia sanitaria e riconosciute idonee al consumo umano in seguito a ispezione veterinaria effettuata conformemente alla direttiva n. 92/45/CEE (5) del consiglio del 16 giugno 1992;

b) che i veicoli o mezzi di trasporto e le condizioni di carico di questa spedizione sono conformi alle norme d'igiene definite nella suddetta direttiva;

c) che i capi interi di selvaggina o le carni di selvaggina (6) sono destinati ad uno Stato membro dopo essere transitati per un Paese terzo

Fatto a ...., il ....

....

(firma del veterinario ufficiale)

(1) Carni di selvaggina che non abbiano subito alcun trattamento, salvo quello col freddo, atto ad assicurarne la conservazione

(2) Facoltativo

(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri, indicare il numero di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome dell'imbarcazione

(4) Cancellare la dicitura inutile

(5) Compresa la ricerca trichinoscopica prevista all'art. 3, paragrafo 1

(6) Cancellare la dicitura inutile.

NOTE

AVVERTENZA

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art. 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse

— L'art. 87, comma quinto, della Costituzione conferisce al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi e di emanare i decreti aventi valore di legge ed i regolamenti

— La legge 9 marzo 1989, n. 86 concerne le norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo comunitario e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari. L'art. 3, comma 1, lettera *c)*, della suddetta legge così recita.

«1. Il periodico adeguamento dell'ordinamento nazionale all'ordinamento comunitario è assicurato, di norma, dalla legge comunitaria annuale, mediante

a) b) (omissis),

c) autorizzazione al Governo ad attuare in via regolamentare le direttive o le raccomandazioni (CECA) a norma dell'art 4».

— Gli articoli 4 e 5, comma 1, così recitano:

«Art 4 *(Attuazione in via regolamentare)*. — 1 Nelle materie già disciplinate con legge, ma non riservate alla legge, le direttive possono essere attuate mediante regolamento se così dispone la legge comunitaria

(Omissis)».

«Art. 5 *(Attuazioni modificative)* — 1. Fermo quanto previsto dall'art 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183, la legge comunitaria può disporre che, all'attuazione di ciascuna modifica delle direttive da attuare mediante regolamento a norma dell'art. 4, si provveda con la procedura di cui ai commi 4 e 5 del medesimo articolo.

(Omissis)»

— La legge 23 agosto 1988, n. 400, riguarda la disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri. L'art. 17, della suddetta legge così recita:

«Art. 17 *(Regolamenti)* — 1. Con decreto del Presidente della Repubblica, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, sentito il parere del Consiglio di Stato che deve pronunziarsi entro novanta giorni dalla richiesta, possono essere emanati regolamenti per disciplinare.

a) l'esecuzione delle leggi e dei decreti legislativi;

b) l'attuazione e l'integrazione delle leggi e dei decreti legislativi recanti norme di principio, esclusi quelli relativi a materie riservate alla competenza regionale,

c) le materie in cui manchi la disciplina da parte di leggi o di atti aventi forza di legge, sempre che non si tratti di materie comunque riservate alla legge,

d) l'organizzazione ed il funzionamento delle amministrazioni pubbliche secondo le disposizioni dettate dalla legge,

e) (soppressa)

2 Con decreto del Presidente della Repubblica, previa deliberazione del Consiglio dei Ministri, sentito il Consiglio di Stato, sono emanati i regolamenti per la disciplina delle materie, non coperte da riserva assoluta di legge prevista dalla Costituzione, per le quali le leggi della Repubblica, autorizzando l'esercizio della potestà regolamentare del Governo, determinano le norme generali regolatrici della materia e dispongono l'abrogazione delle norme vigenti, con effetto dall'entrata in vigore delle norme regolamentari

3 Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione.

4. I regolamenti di cui al comma 1 ed i regolamenti ministeriali ed interministeriali, che devono recare la denominazione di "regolamento", sono adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale*».

— La legge 22 febbraio 1994, n. 146, concerne le disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee, legge comunitaria 1993. L'art 4 della suddetta legge così recita:

«Art. 4 *(Attuazione di direttive comunitarie in via regolamentare)*. — 1. Il Governo è autorizzato ad attuare in via regolamentare, a norma degli articoli 3, comma 1, lettera *c)*, e 4 della legge 9 marzo 1989, n. 86, le direttive comprese nell'elenco di cui all'allegato *C*, applicando anche il disposto dell'art. 5, comma 1, della medesima legge n. 86 del 1989.

2. Gli schemi di regolamento per l'attuazione delle direttive comprese nell'elenco di cui all'allegato *D*, sono sottoposti al parere delle competenti commissioni parlamentari ai sensi dell'art. 4, comma 4, della legge 9 marzo 1989, n. 86, come sostituito dall'art. 3 della presente legge»

— La direttiva 92/45/CEE è pubblicata in G.U C.E. della legge n 268 del 14 settembre 1992.

— Il D.P.R. 8 giugno 1982, n 503, concerne l'attuazione delle direttive (CEE) numeri 71/118, 75/431, e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollitura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile.

— La direttiva 71/118/CEE è pubblicata in G U C E della legge n. 65 dell'8 marzo 1971.

— La direttiva 75/431/CEE è pubblicata in G.U C E della legge n. 192 del 24 luglio 1975.

— La direttiva 78/50/CEE è pubblicata in G.U C.E. della legge n. 15 del 19 gennaio 1978

— Il D Lgs. 18 aprile 1994, n 286, concerne l'attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

— La legge 11 febbraio 1992, n. 157, riguarda le norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio.

Note all'art. 2

— Il D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559, concerne il regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento. L'art. 2 del suddetto D P R. così recita:

«Art. 2. — 1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, e al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, inoltre si intende per:

a) carni di coniglio tutte le parti del coniglio domestico adatte al consumo umano,

b) carni di selvaggina d'allevamento tutte le parti dei mammiferi terrestri e volatili selvatici riprodotti, allevati e macellati in cattività, in particolare quaglie, piccioni, pernici e fagiani;

c) selvaggina d'allevamento: mammiferi terrestri o volatili selvatici ma allevati come animali domestici; sono esclusi i mammiferi selvatici che vivono in territori chiusi con autonomia di ricovero e di approvvigionamento in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;

d) Paese di produzione: lo Stato membro nel cui territorio è situata l'azienda di produzione».

— Il D.Lgs. 30 gennaio 1993, n. 28, concerne l'attuazione delle direttive 89/662/CEE e 90/425/CEE relative ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari. L'art. 2 del suddetto D.Lgs. così recita:

«Art. 2. 1. Ai fini del presente decreto si intende per:

a) "controllo veterinario": qualsiasi controllo fisico e/o formalità amministrativa riguardante i prodotti o gli animali di cui all'art. 1 mirante direttamente o indirettamente a garantire la protezione della salute pubblica o della salute animale;

b) "scambi": scambi tra Stati membri ai sensi dell'art. 9, paragrafo 2, del Trattato di Roma;

c) "stabilimento": qualsiasi azienda autorizzata che effettui la produzione, lo stoccaggio e la lavorazione dei prodotti di cui all'art. 1;

d) "azienda": il complesso agricolo e la stalla del commerciante nei quali sono tenuti o allevati abitualmente gli animali di cui agli allegati *A* e *B* nonché, per gli equini, l'azienda agricola o di addestramento, la stalla o in generale qualsiasi locale o impianto in cui sono tenuti o allevati abitualmente equini indipendentemente dal loro impiego;

e) "centro o organismo": qualsiasi azienda effettui la produzione, lo stoccaggio, il trattamento o la manipolazione dei prodotti di cui all'art. 1;

f) "autorità competente": il Ministero della sanità, o quello individuato ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1980, n. 614;

g) "veterinario ufficiale": il medico veterinario dipendente dal Ministero della sanità o dall'autorità individuata ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1980, n. 614».

L'art. 2 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, così recita:

«Art. 2 *(Definizioni)*. — 1. Ai fini del presente decreto si intendono per:

a) *(omissis)*;

b) carni fresche: carni, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal trattamento per mezzo del freddo destinato ad assicurarne la conservazione;

c)-d)-e)-f) *(omissis)*;

g) veterinario ufficiale: veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio responsabile della vigilanza e dell'ispezione nello stabilimento;

(Omissis)».

Note all'art. 3:

— Il D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 557, concerne il regolamento per l'attuazione della direttiva 91/69/CEE che modifica la direttiva 72/462/CEE relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali vivi delle specie bovina e suina, di carni fresche o di prodotti a base di carne, in provenienza da Paesi terzi, integrandovi gli animali delle specie ovina e caprina.

— Il D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 558, concerne il regolamento per l'attuazione della direttiva 91/494/CEE relativa alle norme di polizia sanitaria intracomunitaria e le importazioni in provenienza da Paesi terzi di carni fresche di volatili da cortile.

— Il D.P.R. 17 maggio 1988, n. 192, riguarda l'attuazione della direttiva CEE n. 84/319, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183; esso, compreso nell'allegato *E*, è stato pubblicato nel S.O.G.U. - serie generale - n. 135 del 10 giugno 1988.

— L'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, così recita:

«Art. 13 *(Procedura di riconoscimento per gli stabilimenti)*. — 1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 3, comma 1, lettera *a)*, comma 2, lettera *a)*, e comma 3, lettera *a)*, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla commissione delle Comunità europee.

2. Al fine del riconoscimento di idoneità il titolare responsabile dello stabilimento presenta alla regione o provincia autonoma competente per territorio istanza di riconoscimento rivolta al Ministero della sanità corredata della documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali prescritti, unitamente al parere favorevole del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale; copia dell'istanza presentata viene inviata per conoscenza al Ministero della sanità.

3. Entro novanta giorni dalla data di ricezione dell'istanza, la regione, unitamente al proprio parere, trasmette al Ministero della sanità l'istanza, completa degli allegati e del verbale dell'ispezione eventualmente svolta al fine di accertare la sussistenza dei requisiti di cui al comma 2.

4. Sulla base degli atti istruttori o degli accertamenti ritenuti necessari, il Ministero della sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, riconosce l'idoneità rilasciando il numero CE oppure da comunicazione alla regione ed all'impresa interessata delle carenze da rimuovere con appositi interventi.

5. L'impresa interessata, entro sessanta giorni dalla ricezione della comunicazione di cui al comma 4, rende noto alla regione, per la segnalazione al Ministero della sanità, la data prevista per il completamento dei lavori di adeguamento.

6. Completati i lavori di cui al comma 5, il Ministero della sanità, effettuati gli accertamenti eventualmente necessari, provvede al riconoscimento CE o al diniego del medesimo.

7. Il Ministero della sanità procede periodicamente, anche mediante ispezioni a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, alla verifica dell'uniformità delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione seguiti dagli organi territoriali.

8. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Ministero della sanità indica la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 2.

9. Il Ministero della sanità, tenuto conto delle risultanze delle ispezioni e dei controlli di cui al comma 7, adotta le opportune misure nei confronti degli stabilimenti che risultano non in possesso dei requisiti prescritti.

10. Il riconoscimento di idoneità ed il relativo numero di riconoscimento CE rilasciati agli impianti di macellazione, ai laboratori di sezionamento ed ai depositi frigoriferi ai sensi della legge 29 novembre 1971, n. 1073 o del regolamento emanato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312, mantengono la loro efficacia.

11. Il Ministero della sanità può concedere il riconoscimento provvisorio di idoneità su richiesta dell'interessato accompagnata da copia dell'istanza di riconoscimento presentata ai sensi del comma 2 e da copia del parere favorevole del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale ad essa allegato».

— L'art. 9 del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, così recita:

«Art. 9. — L'esercizio dei macelli e dei laboratori di sezionamento di cui all'art. 4 è subordinato all'autorizzazione dell'autorità sanitaria designata dalla regione ai sensi degli articoli 16 e 32, secondo comma, legge 23 dicembre 1978, n. 833, e deve rispondere ai requisiti igienico-sanitari previsti dalle disposizioni di cui ai capitoli I, II e III dell'allegato *I*. La competente autorità sanitaria regionale, nell'esercizio delle funzioni di vigilanza, previo occorrendo, il controllo dei suddetti requisiti, comunica l'esito dell'accertamento igienico-sanitario al Ministero della sanità, il quale provvede ad iscrivere i macelli ed i laboratori di sezionamento ritenuti idonei in appositi separati elenchi assegnando a ciascun stabilimento un numero di riconoscimento veterinario.

L'autorità sanitaria regionale, nel caso accerti che i requisiti di cui al primo comma non risultino più soddisfatti provvede ad informare il Ministero della sanità ai fini della cancellazione del macello o del laboratorio di sezionamento dall'apposito elenco nonché l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione, per i provvedimenti conseguenziali.

Le competenti autorità italiane su iniziativa del Ministero della sanità comunicano alla Commissione della Comunità economica europea ed alle competenti autorità degli Stati membri gli elenchi dei macelli e dei laboratori di sezionamento con a fianco l'indicazione del numero di riconoscimento ufficiale e provvedono anche alla notifica delle eventuali modifiche».

— L'art. 14 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559, così recita.

«Art. 14. — 1. Il Ministero della sanità compila un elenco degli stabilimenti dallo stesso riconosciuti attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento veterinario.

2. Il Ministero della sanità può riconoscere idonei alla macellazione e al sezionamento di selvaggina d'allevamento, ai fini di cui al comma 1, gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 e del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312 a condizione che tali stabilimenti siano attrezzati per trasformare le carni di coniglio e/o di selvaggina d'allevamento e che tali operazioni siano eseguite nel rispetto delle norme igieniche

3. L'elenco degli stabilimenti di cui ai comma 1 e 2 viene inviato agli altri Stati membri e alla commissione.

4. Il Ministero della sanità non riconosce uno stabilimento se ha accertato che esso non possiede i requisiti previsti dal presente regolamento».

— Il D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, reca attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne. L'art. 8 del suddetto D.Lgs. così recita:

«Art. 8 *(Procedura di riconoscimento di stabilimenti per la produzione di prodotti a base di carne e degli altri prodotti di origine animale).* — 1. Il Ministro della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 2, lettera *q)*, attribuendo un numero di riconoscimento a ciascuno di essi e ne redige un elenco ufficiale.

2. Il riconoscimento di idoneità sostituisce solo ai fini del presente decreto l'autorizzazione prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. Al fine del riconoscimento di idoneità, il titolare dello stabilimento di cui all'art. 2, lettera *q)*, presenta al Ministero della sanità un'istanza corredata dalla documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal presente decreto, unitamente al parere della U.S.L. comprovante l'idoneità tecnica dello stabilimento ad avviare la produzione, copia dell'istanza viene inviata per conoscenza alla regione o alla provincia autonoma interessata.

4. Il Ministero della sanità, con la collaborazione di esperti dell'Istituto superiore di sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, effettua i necessari accertamenti.

5. Al completamento dell'istruttoria, e comunque non oltre centottanta giorni dalla ricezione dell'istanza, il Ministro della sanità provvede con proprio decreto al rilascio del riconoscimento CEE o al diniego del medesimo.

6. Decorso inutilmente il termine per l'emanazione del decreto di cui al comma 5, l'istanza si intende respinta.

7. L'unità sanitaria locale sottopone gli stabilimenti di cui all'art. 2, lettera *q)*, a regolari controlli per verificare la permanenza dei requisiti in base ai quali gli impianti sono stati riconosciuti idonei

8. Il Ministero della sanità procede annualmente, in collaborazione con le regioni e le UU.SS.LL., all'effettuazione di un programma nazionale di ispezione a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, ai fini anche dell'armonizzazione delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione adottati

9. Entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, il Ministro della sanità indica con proprio provvedimento la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 3.

10. Se uno stabilimento inizia ad esercitare una attività diversa da quella per la quale esso ha ottenuto il riconoscimento, deve presentare nuova istanza ai sensi del presente articolo.

11. Con decreto del Ministro della sanità da adottarsi ai sensi dell'art. 17, comma 3 della legge 23 agosto 1988, n. 400, sono definite le tipologie di attività per le quali viene rilasciato il riconoscimento CEE.

12. Il Ministero della sanità invia copia dell'elenco di cui al comma 1 e di ogni sua modifica agli altri Stati membri ed alla Commissione delle Comunità europee, elencando separatamente gli stabilimenti dotati delle installazioni adatte a garantire il trattamento di cui al punto 5-*bis* del capitolo II dell'allegato *C* al decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 194».

— Per quanto concerne il D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, vedere note alle premesse. L'art. 4, lettera *B*, del suddetto D.Lgs. così recita:

«Art. 4 — Le carni fresche di volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli Stati membri della Comunità economica europea, nonché quelle destinate al commercio o all'industria alimentare nell'ambito del territorio nazionale devono rispondere alle condizioni seguenti

A) *(Omissis)*;

B) Quando si tratta di parti di carcasse o di carni disossate che queste.

a) siano state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto e controllato conformemente al successivo art. 9;

b) siano state sezionate e ottenute nell'osservanza delle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato I e provengano:

o da carni fresche provenienti da animali macellati in Italia e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche introdotte in provenienza da un altro Stato membro e rispondenti alle prescrizioni del presente decreto;

o da carni fresche importate da Paesi terzi, conformemente alle disposizioni previste dal successivo art. 25;

c) siano depositate in condizioni corrispondenti alle disposizioni del capitolo XII dell'allegato I;

d) siano state sottoposte, conformemente alle disposizioni del capitolo IX dell'allegato I, al controllo da parte di un veterinario ufficiale;

e) soddisfino alle condizioni di cui al precedente punto *A)*, lettere *c)*, *e)*, *g)* e *h)*.

Le carni fresche dei volatili da cortile spedite dal territorio nazionale a quello degli altri Stati membri della Comunità economica europea oltre che corrispondere alle condizioni di cui al presente articolo debbono essere accompagnate da un certificato sanitario nel trasporto verso il Paese destinatario, ai sensi delle disposizioni del capitolo XI dell'allegato I, conformemente al modello dell'allegato III e rilasciato da un veterinario ufficiale».

— Il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, concerne l'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

— Gli articoli 5 e 6 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, così recitano:

«Art. 5 *(Prescrizioni per i macelli di capacità limitata).* — 1. Gli impianti di macellazione di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13; essi possono macellare un massimo di 1.000 capi bovini equivalenti (UGB) all'anno e comunque non oltre 20 UGB alla settimana.

2. Un UGB corrisponde ad un capo bovino adulto o a due vitelli o ad un solipede o a cinque suini o a dieci ovini o caprini o a venti agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi.

3. Gli impianti di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari di cui all'allegato II, capitolo I, nonché di:

a) stalle di sosta, qualora gli animali non vengano macellati in giornata,

b) un locale per la macellazione che consenta di separare, dalla eviscerazione, le operazioni di stordimento, di dissanguamento e possibilmente anche quelle di scuoiamento; le operazioni successive allo stordimento devono essere effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso che comunque non deve entrare mai in contatto con il suolo;

c) un locale per il deposito e lo svuotamento dei visceri addominali e pelvici, suddiviso in due o più reparti qualora si proceda alle successive fasi di lavorazione senza l'impiego di un attrezzo meccanico in circuito chiuso conforme ai requisiti di cui all'allegato I, punto 14, lettera *c)*;

d) una cella frigorifera per il deposito delle carni macellate fornita almeno di uno spazio isolato, dotato di un dispositivo chiudibile a chiave, riservato alle carcasse sottoposte ad analisi;

e) un locale per la spedizione, contiguo alla cella frigorifera, qualora le carni non vengano esitate totalmente in un annesso spaccio di vendita al minuto.

4. Gli animali introdotti nel locale di macellazione devono essere immediatamente storditi e macellati; nel locale di macellazione è vietato svuotare o pulire gli stomaci e gli intestini ed immagazzinare pelli, corna, zoccoli o setole di suini, nei locali di cui al comma 3 non sono consentite le operazioni di sezionamento.

5. Il titolare dell'impianto deve tenere un registro ove indicare le entrate degli animali, lo scarico delle carni prodotte ed i risultati dell'autocontrollo aziendale, da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario dell'unità sanitaria locale.

6. L'attività di macellazione deve essere concordata con il servizio veterinario che ne stabilisce l'orario; il titolare deve comunicare al veterinario ufficiale il numero e la provenienza degli animali da macellare, al fine di consentire a visita *ante mortem* immediatamente prima della macellazione che può avvenire presso l'azienda di origine ove la stessa azienda e il macello siano nel territorio di una medesima unità sanitaria locale, la macellazione deve avvenire in presenza del veterinario ufficiale o di un ausiliario il quale deve accertarsi che siano rispettate le norme di igiene di cui all'allegato I, capitoli V, VII e VIII, qualora il veterinario ufficiale non possa essere presente all'atto della macellazione le carni possono lasciare lo stabilimento solo dopo che egli avrà proceduto all'ispezione *post mortem*, la quale deve aver luogo il giorno stesso della macellazione

7. Il veterinario ufficiale deve provvedere alla bollatura delle carni destinate al libero consumo ed alla identificazione di quelle inadatte all'alimentazione umana; il bollo deve permettere l'identificazione del macello d'origine nonché dell'unità sanitaria locale, le caratteristiche del bollo sono stabilite dal Ministero della sanità.

8. Le carni prodotte negli impianti di cui al comma 1 devono essere riservate alla vendita diretta ai consumatori o ai dettaglianti, al sezionamento in impianti di cui all'art. 6 o alla trasformazione, esclusivamente nel territorio nazionale; esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute sul bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma e del punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e dei punti 71, 72 e 73

9 Le autorizzazioni rilasciate, ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n 3298, e della legge 30 aprile 1962, n 283, agli impianti in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare all'autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa, in sede di rinnovo viene assegnato all'impianto il numero di identificazione e viene indicata la potenzialità oraria definita in rapporto ai requisiti igienici e funzionali presenti.

10. Gli impianti di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 3 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, dall'autorità sanitaria competente secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma.

11 Gli impianti di cui ai commi 9 e 10 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed esser muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati con provvedimenti del Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea.

12. Entro il limite di 1 000 UGB all'anno di cui al comma 1 il veterinario ufficiale può consentire di derogare al limite settimanale previsto nello stesso comma per tener conto della necessità di macellare gli agnelli ed i capretti nel periodo che precede le festività religiose a condizione di essere sempre presente all'atto della macellazione, che i requisiti in materia di igiene siano rispettati e che le carni non siano oggetto di congelamento prima dell'immissione sul mercato.

13. Previo conforme parere della Commissione delle Comunità europee il Ministero della sanità può autorizzare i macelli situati in zone che presentino particolari difficoltà di ordine geografico e di approvvigionamento a macellare 2 000 UGB all'anno».

«Art. 6 (*Prescrizioni per i laboratori di sezionamento di capacità limitata*) — 1 I laboratori di sezionamento di capacità limitata sono quelli non in possesso dei requisiti prescritti per ottenere il riconoscimento di cui all'art. 13, in essi possono essere prodotte carni disossate in quantità non superiore alle cinque tonnellate a settimana ovvero l'equivalente di carni con osso.

2. I laboratori di cui al comma 1 devono essere in possesso almeno dei requisiti igienico-sanitari e strutturali di cui all'allegato II, capitolo I. Le disposizioni di cui all'allegato I, capitolo V, capitolo VII, punto 38, capitolo IX — eccettuati i requisiti di temperatura del locale previsti al punto 46, lettera c) seconda frase — e capitolo X, punto 48 si applicano alle operazioni di deposito e sezionamento.

3. Il titolare del laboratorio deve tenere un registro ove indicare il carico e lo scarico delle carni ed i risultati dell'autocontrollo aziendale da comunicarsi, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale.

4. Il veterinario ufficiale deve verificare che le carni siano identificate mediante etichettatura o con un bollo le cui caratteristiche sono stabilite dal Ministero della sanità.

5. Le carni prodotte nei laboratori di cui al comma 1 devono essere riservate esclusivamente al mercato nazionale, esse devono essere accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale recante le indicazioni contenute nel bollo sanitario, documento che deve essere conservato a cura del destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato, a richiesta, al servizio veterinario della unità sanitaria locale, e devono essere depositate e trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità alle disposizioni dell'allegato I, capitolo XIV, punto 66, primo, secondo e quarto comma, punto 67 e del capitolo XV, punto 69, eccettuati i requisiti relativi alle carni fresche importate, e punti 71, 72 e 73

6 Le autorizzazioni rilasciate ai sensi del regio decreto 20 dicembre 1928, n 3298, e della legge 30 aprile 1962, n 283, ai laboratori in attività alla data di entrata in vigore del presente decreto, devono essere rinnovate entro novanta giorni da tale data, a richiesta dell'interessato da presentare alla autorità competente secondo le vigenti disposizioni entro trenta giorni dalla data stessa, in sede di rinnovo viene assegnato al laboratorio il numero di identificazione.

7 I laboratori di cui al comma 1 non in attività al 29 maggio 1994 ed in possesso dei requisiti di cui al comma 2 possono essere autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n 283, dall'autorità competente secondo le vigenti disposizioni previo assenso della regione o provincia autonoma

8 I laboratori di cui ai commi 6 e 7 devono essere inseriti in un apposito elenco regionale ed essere muniti di un numero di identificazione secondo criteri fissati dal Ministero della sanità; le regioni e le province autonome tengono l'elenco e lo aggiornano, informando il Ministero della sanità per la successiva comunicazione alla Commissione della Comunità europea»

Nota all'art 4

— Il D Lgs 14 dicembre 1992, n 508, concerne l'attuazione della direttiva 90/667/CEE del consiglio del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE.

Nota all'art 6

— Per quanto concerne il D Lgs 30 dicembre 1992, n 537, vedere note alle premesse

Note all'art 7

— Per quanto riguarda l'art 13 del D Lgs 18 aprile 1994, n 286, vedere note all'art. 3.

— Per quanto concerne il D P R 8 giugno 1982, n 503, vedere note alle premesse

— Per quanto concerne il D P R 30 dicembre 1992, n. 559, vedere note all'art. 2.

Nota all'art. 8

— L'art. 12, commi 4 e 5, del D Lgs. 18 aprile 1994, n. 286, così recita:

«4. Il veterinario ufficiale può avvalersi di ausiliari limitatamente alle operazioni di pura manualità e di carattere esclusivamente pratico eseguite durante la visita *ante mortem* nonché nel corso delle fasi dell'ispezione *post mortem*, del controllo sanitario delle carni sezionate ed immagazzinate e dell'ispezione e controllo del mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie generali; a tal fine gli ausiliari sono aggregati in un adeguato gruppo di ispezione indipendente dallo stabilimento e sottoposto al controllo del veterinario ufficiale, che ne è responsabile.

5. Gli ausiliari di cui al comma 4 devono essere muniti di specifico attestato che viene rilasciato dalla competente autorità regionale a coloro che abbiano superato l'esame a termine del corso previsto dall'allegato III».

Nota all'art. 11.

— Il D Lgs 27 gennaio 1992, n 118, concerne l'attuazione delle direttive n. 81/602/CEE, n 85/358/CEE, n 86/469/CEE, n. 88/146/CEE e n. 88/299/CEE relative al divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica e ad azione tireostatica nelle produzioni animali, nonché alla ricerca di residui negli animali e nelle carni fresche. L'art. 12 del suddetto D.Lgs. così recita:

«Art 12. — 1. Il Ministro della sanità provvede ogni anno all'aggiornamento del piano previsto dall'art. 4 della direttiva del Consiglio del 16 settembre 1986, n. 86/469/CEE, già adottato in conformità alle disposizioni e agli allegati della direttiva stessa e già approvato dalla Commissione delle Comunità europee.

2. L'Istituto superiore di sanità svolge le funzioni di laboratorio nazionale di riferimento nell'attuazione del piano, con il compito di coordinare le norme tecniche e i metodi di analisi relativi a ciascun residuo o categoria di residui nonché di effettuare controlli di qualità sulla operatività dei laboratori nazionali riconosciuti, conformemente alle disposizioni del laboratorio comunitario di riferimento.

3. Il Ministero della sanità informa ogni anno la Commissione delle Comunità europee e gli altri Stati membri in merito all'esecuzione e ai risultati del piano di cui al comma 1.

4. Il Ministero della sanità assiste gli esperti veterinari della Commissione delle Comunità europee, che possono procedere a controlli sull'attuazione del piano e adotta le eventuali misure necessarie».

Nota all'art. 14:

— Per quanto concerne il D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537, vedere note alle premesse.

Nota all'art. 17:

— Il D.Lgs. 3 marzo 1993, n. 93, riguarda l'attuazione delle direttive 90/675/CEE e 91/496/CEE relative all'organizzazione dei controlli veterinari su prodotti e animali in provenienza da Paesi terzi e introdotti nella Comunità europea.

96G0630

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa San Giorgio a r.l., in Chieuti.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa San Giorgio a r.l., con sede nel comune di Chieuti, costituita per rogito notaio Tommaso Faenza in data 4 maggio 1974, repertorio n. 844, tribunale di Lucera, registro imprese n. 542, B.U.S.C. posizione n. 1458/132570, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7870

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa Santa Barbara a r.l., in Foggia.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa Santa Barbara a r.l., con sede nel comune di Foggia, costituita per rogito notaio Antonio Pepe in data 3 febbraio 1977, repertorio n. 183, tribunale di Foggia, registro imprese n. 3657, B.U.S.C. posizione n. 1729/150325, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7871

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa Francesco Tammeo a r.l., in Margherita di Savoia.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa Francesco Tammeo a r.l., con sede nel comune di Margherita di Savoia, costituita per rogito notaio Nicolò Rizzo in data 3 ottobre 1985, repertorio n. 136040, tribunale di Foggia, registro imprese n. 7716, B.U.S.C. posizione n. 3290/215283, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7872

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa Casa Nostra a r.l., in San Severo.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa Casa Nostra a r.l., con sede nel comune di San Severo, costituita per rogito notaio Lorenzo Carusillo in data 11 gennaio 1980, repertorio n. 22801, tribunale di Foggia, registro imprese n. 4524, B.U.S.C. posizione n. 2188/173284, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7873

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa La Residenza a r.l., in Lucera.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa La Residenza a r.l., con sede nel comune di Lucera, costituita per rogito notaio Luciano Mattia Follieri in data 8 maggio 1982, repertorio n. 3021, tribunale di Lucera, registro imprese n. 1235, B.U.S.C. posizione n. 2700/192721, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7874

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa La Grande Speranza a r.l., in Foggia.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa La Grande Speranza a r.l., con sede nel comune di Foggia, costituita per rogito notaio Vittorio Finizia in data 11 aprile 1975, repertorio n. 97337, tribunale di Foggia, registro imprese n. 3300, B.U.S.C. posizione n. 1553/139235, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7875

DECRETO 8 novembre 1996.

Scioglimento della società cooperativa La Matricola a r.l., in Margherita di Savoia.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa La Matricola a r.l., con sede nel comune di Margherita di Savoia, costituita per rogito notaio Nicolò Rizzo in data 2 marzo 1985, repertorio n. 135197, tribunale di Foggia, registro imprese n. 7179, B.U.S.C. posizione n. 3106/210385, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7876

DECRETO 8 novembre 1996

Scioglimento della società cooperativa Parco delle Magnolie a r.l., in Foggia.

IL DIRETTORE PRIMO DIRIGENTE
DELL'UFFICIO PROVINCIALE DEL LAVORO
E DELLA MASSIMA OCCUPAZIONE DI FOGGIA

Visto il decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato n. 1577 del 14 dicembre 1947, e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 2544 del codice civile, così come integrato dall'art. 18 della legge n. 59/1992;

Vista la legge n. 400 del 17 luglio 1975;

Visto il decreto del Ministero del lavoro e della previdenza sociale del 6 marzo 1996 col quale la Direzione generale della cooperazione demanda agli U.P.L.M.O. l'adozione dei provvedimenti di scioglimento d'ufficio delle società cooperative edilizie, senza nomina del commissario liquidatore;

Visto il verbale d'ispezione ordinaria eseguita nei confronti della società cooperativa appresso indicata da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal comma 1, parte seconda, del predetto articolo del codice civile;

Accertata l'assenza di patrimonio da liquidare afferente il menzionato ente cooperativo;

Decreta:

La società cooperativa Parco delle Magnolie a r.l., con sede nel comune di Foggia, costituita per rogito notaio Leonardo Giuliani in data 17 giugno 1980, repertorio n. 10485, tribunale di Foggia, registro imprese n. 4732, B.U.S.C. posizione n. 2470/184006, è sciolta ai sensi e per gli effetti dell'art. 2544 del codice civile, senza far luogo alla nomina del commissario liquidatore, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975.

Foggia, 8 novembre 1996

Il direttore primo dirigente: BOZZINI

96A7877

MINISTERO DELLE RISORSE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 19 novembre 1996.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Rimini» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL DIRIGENTE
CAPO DELLA SEGRETERIA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Rimini»;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di riconoscimento della denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» e del relativo disciplinare di produzione formulata dal Comitato stesso, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* n. 187 del 10 agosto 1996;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Considerato che l'art. 4 del citato regolamento, concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l'approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine vengano riconosciute ed i relativi disciplinari di produzione vengano approvati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Rimini» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione le cui misure entrano in vigore a partire dalla vendemmia 1997

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1997, il proprio prodotto con la denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» nelle tipologie «Colli di Rimini» rosso, «Colli di Rimini» bianco, «Colli di Rimini» Cabernet-Sauvignon (anche nella tipologia riserva), «Colli di Rimini» Biancame, «Colli di Rimini» Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito), sono tenuti ad effettuare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve, la denuncia dei rispettivi terreni vitati entro quarantacinque giorni dalla data del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini «Colli di Rimini», in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura.

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 novembre 1996

Il dirigente: ADINOLFI

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «COLLI DI RIMINI»

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione

Tali vini sono i seguenti:

«Colli di Rimini» rosso;

«Colli di Rimini» bianco;

«Colli di Rimini» cabernet-sauvignon (anche nella tipologia riserva);

«Colli di Rimini» biancame,

«Colli di Rimini» rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito)

Art 2

La denominazione di origine controllata «Colli di Rimini», accompagnata facoltativamente dal riferimento ai colori rosso e bianco, ed obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Rimini, provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Colli di Rimini» Rosso

vitigno Sangiovese n.: dal 60% al 75%,

vitigno Cabernet Sauvignon n.: dal 15% al 25%,

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Merlot, Barbera, Montepulciano, Ciliegiolo, Terrano, Ancellotta, fino ad un massimo del 25%,

«Colli di Rimini» Bianco

vitigno Trebbiano Romagnolo: dal 50% al 70%;

vitigni Biancame e Mostosa (da soli o congiuntamente). dal 30% al 50%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Rimini fino ad un massimo del 20%,

«Colli di Rimini» Cabernet-Sauvignon (anche nella tipologia riserva):

vitigno Cabernet Sauvignon n.: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Rimini fino ad un massimo del 15%;

«Colli di Rimini» Biancame:

Biancame: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Chardonnay, Riesling Italico, Sauvignon, Pinot Bianco, Muller Thurgau, fino ad un massimo del 15%;

«Colli di Rimini» Rébola (anche nelle tipologie secco, amabile, dolce, passito):

Pignoletto: minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detto vino i seguenti vitigni, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente: Biancame, Mostosa, Trebbiano romagnolo fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve del vino a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni, tutti in provincia di Rimini, di Coriano, Gemmano, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Monte Gridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, Can Clemente, Torriana, Verucchio. A quest'ultimo è da

aggiungere, inoltre, parte del territorio amministrativo dei comuni di Cattolica, Misano Adriatico, S. Giovanni in Marignano, Riccione, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna il cui limite a valle è così delimitato:

comune di Cattolica: dalla strada statale n. 16 «Adriatica» (nel tratto urbano denominato anche via Garibaldi);

comune di Misano Adriatico: dalla strada statale n. 16 «Adriatica»;

comune di San Giovanni in Marignano: dalla strada statale n. 16 «Adriatica»;

comune di Riccione: dalla strada statale n. 16 «Adriatica» compreso il tratto di via Circonvallazione;

comune di Rimini: dalla strada statale n. 16 «Adriatica» fino all'imbocco della Nuova Circonvallazione che segue fino all'incrocio con la strada statale n. 9 «Emilia»; quindi lungo questa in direzione Santarcangelo fino al cavalcavia dell'Autostrada A 14; segue poi il tracciato autostradale in direzione S. Giustina immettendosi poi in via Longiano, quindi in via Antica Emilia fino a riprendere in località S. Giustina la strada statale n. 9 «Emilia»; segue quindi questa fino al confine con il comune di Santarcangelo;

comune di Santarcangelo di Romagna: dal confine con il comune di Rimini segue la strada statale n. 9 «Emilia» fino all'abitato di Santarcangelo, quindi via Braschi (tratto urbano della via Emilia) poi ancora lungo la strada statale n. 9 fino al confine provinciale.

Art. 4.

Il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia deve essere il seguente:

Rosso 11,5%;

Bianco 11,0%;

Cabernet Savignon 11,5%;

Biancame 10,5%;

Rebola 11,5%.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Colli di Rimini» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari, ed i terrazzi fluviali a tessitura limoso/argillosa su substrato ghiaioso o ricchi di scheletro.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve, tenuto comunque conto dell'evoluzione tecnico-agronomica.

E esclusa ogni pratica di forzatura. E consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.

La resa massima di uva ad ettaro ammessa per la produzione dei vini «Colli di Rimini» non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:

Rosso ton/ha 11,0;

Bianco ton/ha 12,0;

Cabernet Sauvignon ton/ha 11,0;

Biancame ton/ha 12,0;

Rebola ton/ha 11,0.

La tolleranza massima di detti limiti di resa è del 20%, oltre tale valore tutta la produzione decade della denominazione.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni d'origine dei vini.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di affinamento e di invecchiamento, devono essere effettuate all'interno della provincia di Rimini. La vinificazione può essere effettuata singolarmente per uve provenienti dallo stesso vitigno. Nel caso della vinificazione disgiunta, l'assemblaggio deve essere effettuato entro il termine previsto per la dichiarazione annuale delle produzioni vitivinicole.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla d.o.c.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia Rébola passito non dovrà essere superiore al 50%.

Il vino «Colli di Rimini» Rébola tipo Passito, dovrà essere ottenuto da leggero appassimento delle uve che assicuri alle uve stesse un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 260 grammi per litro. Detto appassimento può avvenire su graticci, in locali termoigrocondizionati o con ventilazione forzata.

Art. 6.

I vini «Colli di Rimini» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli di Rimini» Rosso:

colore: rosso rubino intenso;

odore: ampio e caratteristico;

sapore: asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro.

«Colli di Rimini» Bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, dal fruttato al floreale;

sapore: asciutto, sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 15 grammi per litro.

«Colli di Rimini» Cabernet-Sauvignon:

colore: rosso rubino, talvolta carico;

odore: caratteristico, etereo, gradevolmente erbaceo;

sapore: asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro.

«Colli di Rimini» Biancame:

colore: paglierino scarico con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, talvolta con note floreali;

sapore asciutto, fresco, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro.

«Colli di Rimini» Rébola:

(tipo secco):

colore: dal paglierino chiaro al lievemente dorato;

odore: caratteristico, delicatamente fruttato;

sapore: asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 17 grammi per litro;

(tipo amabile)

colore: dal paglierino all'ambrato,

odore caratteristico, delicatamente fruttato;

sapore: amabile, armonico, particolarmente morbido,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5;

zuccheri riduttori: da 12 a 45 grammi per litro,

acidità totale minima 4,5 grammi per litro;

estratto secco netto minimo 17 grammi per litro;.

(tipo dolce).

colore. dal paglierino all'ambrato,

odore caratteristico, delicatamente fruttato.

sapore: dolce, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5,

zuccheri riduttori: da 50 ad 80 grammi per litro;

acidità totale minima: 4,5 grammi per litro,

estratto secco netto minimo: 17 grammi per litro;

(tipo passito)

colore dal giallo dorato all'ambrato,

odore: caratteristico, intenso;

sapore: dolce e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo. 15,5;

titolo alcolometrico volumico minimo svolto 11,5;

zuccheri riduttori minimo 50 grammi per litro;

acidità totale minima 4,0 grammi per litro;

estratto secco netto minimo: 20 grammi per litro

Per tutte le tipologie, in cui è stato effettuato l'affinamento in fusti di legno, può notarsi la presenza di sapore di legno.

Art. 7.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini con la denominazione di origine controllata «Colli di Rimini», deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Il vino «Colli di Rimini» Cabernet Sauvignon, sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni, ed ottenuto da uve con titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve alla vendemmia non inferiore a 12° può portare, a specificazione aggiuntiva, la dizione «Riserva». Il periodo di invecchiamento decorre dal primo gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli di Rimini» è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore-tenuta-podere-cascina» ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia

E consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative frazioni, aree, zone, località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le bottiglie di capacità non superiore a 3 litri, contenenti vini «Colli di Rimini» di cui al presente disciplinare, devono essere, per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e devono essere chiuse esclusivamente con tappo di sughero

Per i recipienti di capacità da 0,187 litri è consentita la chiusura con tappo a vite

96A7878

MINISTERO PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI

DECRETO 22 ottobre 1996.

Approvazione del piano territoriale paesistico dell'ambito litorale Domitio.

IL MINISTRO
PER I BENI CULTURALI E AMBIENTALI

Vista la legge 29 giugno 1939, n. 1497;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 gennaio 1972, n. 8;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616;

Visto la legge 8 agosto 1985, n. 431;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 15 giugno 1994, che ha affidato al Ministero per i beni culturali e ambientali la redazione e l'approvazione dei piani di cui all'art. 1-*bis*, della citata legge 8 agosto 1985, n. 431, per la Campania, considerando che il termine stabilito dalla stessa legge per l'approvazione dei piani è stato abbondantemente superato senza che le autorità regionali abbiano provveduto a redigere e approvare i suddetti piani;

Visto che la sentenza della Corte costituzionale del 6 febbraio 1995, n. 36, ha dichiarato che spetta allo Stato disporre, mediante il decreto del Presidente della Repubblica del 15 giugno 1994 la sostituzione dell'amministrazione regionale della Campania con il Ministero per i beni culturali e ambientali ai fini del compimento degli atti necessari per la redazione e l'approvazione del piano territoriale paesistico della regione Campania;

Visto il decreto-legge 24 settembre 1996, n. 495, e in particolare la norma che stabilisce la procedura per l'applicazione del secondo comma del citato art. 1-*bis* della legge 8 agosto 1985, n. 431;

Visto il decreto-legge 14 dicembre 1974, n. 657, convertito con modificazioni, nella legge 29 gennaio 1975, n. 5;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 dicembre 1975, n. 805;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 dicembre 1994, n. 760;

Ritenuta l'opportunità e l'urgenza di esercitare i poteri sostitutori, stante la mancata approvazione, da parte della regione Campania dei piani paesistici o dei piani urbanistico-territoriali nei termini di legge;

Ritenuto indispensabile e urgente procedere alla redazione e approvazione del piano territoriale paesistico per assicurare più efficace tutela su territori di notevole valore paesaggistico;

Ritenuto inoltre che la mancata approvazione dei piani di cui all'art. 1-*bis* della citata legge 8 agosto 1985, n. 431, comporta il persistere di un regime di immodificabilità dell'attuale stato dei luoghi con conseguenti danni sia per l'economia che per l'ordinato sviluppo urbanistico;

Sentito il Consiglio nazionale dei beni culturali e ambientali che si è espresso nella seduta del 20 dicembre 1995;

Sentiti gli enti locali interessati come previsto dal citato decreto-legge 24 settembre 1996, n. 495;

Decreta:

È approvato il piano territoriale paesistico dell'ambito litorale Domitio comprendente i comuni di Cellole e Sessa Aurunca.

Il piano è composto di numero due tavole fotografiche in scala 1:10.000 con la zonizzazione di una relazione e di un fascicolo di norme di attuazione.

Le fotocarte e le norme di attuazione relative al piano territoriale paesistico, che costituiscono parte integrante del presente decreto, sono depositate presso l'ufficio centrale per i beni ambientali e paesaggistici del Ministero per i beni culturali e ambientali - Roma, altra copia è depositata presso la soprintendenza per i beni ambientali, architettonici, artistici e storici delle province di Caserta e Benevento.

Il presente decreto sarà inviato alla registrazione della Corte dei conti e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 22 ottobre 1996

Il Ministro: VELTRONI

Registrato alla Corte dei conti il 20 novembre 1996
Registro n. 1 Beni culturali, foglio n. 372

96A7869

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 23 ottobre 1996.

Revoca del provvedimento di sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio delle specialità medicinali per uso umano «Inopamil» e «Scandine».

IL DIRIGENTE
DEL DIPARTIMENTO PER LA VALUTAZIONE DEI MEDICINALI E LA FARMACOVIGILANZA

Visto il decreto legislativo 29 maggio 1991, n. 178;

Visto il proprio decreto del 15 gennaio 1996, con il quale è stata disposta la sospensione delle autorizzazioni all'immissione in commercio delle specialità medicinali per uso umano «Inopamil» e «Scandine», contenenti il principio attivo «Ibopamina», rilasciate rispettivamente alla società Astra Farmaceutici S.p.a e alla società Zambon Italia S.r.l;

Viste le istanze avanzate dalle società titolari dell'A.I.C, per ottenere la revoca del provvedimento di sospensione sopra riportato;

Visto il parere della Commissione unica del farmaco nella seduta del 28 ottobre 1996, favorevole alla riammissione in commercio delle specialità medicinali in esame a condizione che le indicazioni terapeutiche siano corrispondenti a quanto deciso in sede europea e che tra le controindicazioni siano riportate le insufficienze cardiache di classe NYHA III E IV;

Visti i pareri dell'ufficio di farmacovigilanza espressi in data 4 novembre 1996 e 15 novembre 1996;

Decreta:

Il provvedimento di sospensione dell'autorizzazione all'immissione in commercio delle specialità medicinali per uso umano «Inopamil» e «Scandine» nelle varie confezioni previste, adottato in data 15 gennaio 1996, nei confronti delle Società Astra Farmaceutici S.p.a. e Zambon Italia S.r.l, è revocato.

Il presente decreto, che entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, sarà notificato alle società titolari dell'AIC.

Roma, 23 ottobre 1996

Il dirigente: GUALANO

96A7879

DECRETO 4 novembre 1996.

Riconoscimento dell'acqua minerale naturale «Fonte Geu» di Forni Avoltri.

IL DIRIGENTE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

Vista la domanda in data 26 marzo 1996 con la quale la società Monte Cocco S.r.l., con sede in Forni Avoltri, località Monte Avanza, ha chiesto il riconoscimento della qualifica di acqua minerale naturale, ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105, dell'acqua denominata «Fonte Geu» rinvenuta nell'ambito del permesso di ricerca Geu ubicato in località Monte Avanza nel territorio del comune di Forni Avoltri (Udine);

Esaminata la documentazione allegata alla domanda;

Visto il regio decreto 28 settembre 1919, n. 1924;

Visto il decreto ministeriale 20 gennaio 1927;

Visto il decreto del Capo del Governo 7 novembre 1939, n. 1858;

Visto il decreto ministeriale 12 novembre 1992, n. 542;

Visto il decreto ministeriale 13 gennaio 1993;

Visto il sopra richiamato decreto legislativo n. 105/1992;

Visto il parere della terza sezione del Consiglio superiore di sanità nella seduta del 24 settembre 1996;

Visto il decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la qualifica di acqua minerale naturale, ai sensi dell'art. 1 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105, dell'acqua mineriale naturale «Fonte Geu».

Art. 2.

Le indicazioni per le relative etichette sono le seguenti: «Può avere effetti diuretici, è indicata nelle diete povere di sodio».

Art. 3.

Il presente decreto sarà notificato alla ditta richiedente ed inviato in copia al presidente della giunta regionale competente per territorio per i provvedimenti di cui all'art. 5 del decreto legislativo n. 105/1992.

Art. 4.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica e comunicato alla Commissione delle comunità europee.

Roma, 4 novembre 1996

p. *Il dirigente generale:* LUZI

96A7868

DECRETO 23 novembre 1996.

Riconoscimento di titolo di studio estero quale titolo abilitante per l'esercizio in Italia della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

IL DIRIGENTE GENERALE
DEL DIPARTIMENTO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE RISORSE UMANE E TECNOLOGICHE IN SANITÀ E DELL'ASSISTENZA SANITARIA DI COMPETENZA STATALE

Visto il decreto legislativo 2 maggio 1994, n. 319, di attuazione della direttiva n. 92/51/CEE, relativa ad un secondo sistema generale di riconoscimento della formazione professionale che integra la direttiva n.89/48/CEE;

Visto in particolare l'art. 1 che prevede che, alle condizioni stabilite dalle disposizioni dello stesso decreto legislativo, sono riconosciuti in Italia i titoli rilasciati da un Paese membro della Comunità europea attestanti una formazione professionale al cui possesso la legislazione del medesimo Stato subordina l'esercizio di una professione;

Vista la domanda di riconoscimento del titolo di «Brevet de technicien superieur electroradiologie medicale» conseguito in Francia dalla sig.ra Muzelet Veronique, cittadina francese;

Ritenuto che il predetto titolo possa essere riconosciuto ai sensi dell'art. 1, comma 2 e 3, del richiamato decreto legislativo n. 319/1994, quale titolo abilitante all'esercizio della professione di tecnico sanitario di radiologia medica;

Considerato che, ai sensi dell'art. 8, comma 1, dello stesso decreto legislativo n. 319/1994, il riconoscimento è subordinato al superamento di una prova attitudinale;

Vista la richiesta della sig.ra Muzelet Veronique, di voler sostenere la prova attitudinale;

Ritenuto di disciplinare, in conformità all'art. 10 del decreto legislativo n. 319/1994, lo svolgimento di detta prova;

Visto l'art. 13 dello stesso decreto legislativo n. 319/1994, che attribuisce al Ministero della sanità la competenza per il riconoscimento dei titoli abilitanti all'esercizio di una professione sanitaria;

Visto l'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29;

Udito il parere della conferenza dei servizi di cui all'art. 14 del decreto legislativo n. 319/1994 espresso nella seduta del 10 giugno 1996;

Decreta:

Art. 1.

1. Il titolo di «Brevet de technicien superieur electroradiologie medicale», conseguito in Francia dalla sig.ra Muzelet Veronique nata a Lievin (Francia) il 14 marzo 1968, cittadina francese, è riconosciuto quale titolo abilitante all'esercizio della professione di tecnico sanitario di radiologia medica.

Art. 2.

1. Il riconoscimento è subordinato al superamento di una prova attitudinale predisposta dal Ministero della sanità.

Art. 3.

1. Per essere ammessa alla prova attitudinale l'interessata deve presentare apposita domanda, redatta in carta semplice, al Ministero della sanità - Dipartimento delle professioni sanitarie, delle risorse umane e tecnologiche in sanità e dell'assistenza sanitaria di competenza statale - Ufficio delle professioni sanitarie degli ordini e collegi professionali, piazzale dell'Industria n. 20 Roma. Il termine per la presentazione della domanda è di trenta giorni a decorrere dal giorno successivo a quello della pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. La firma in calce alla domanda deve essere autenticata da una delle autorità indicate nell'art. 20 della legge 4 gennaio 1968, n. 15.

Art. 4.

1. La prova attitudinale, che è diretta ad accertare le conoscenze professionali e deontologiche ed i principi generali di linguistica italiana, nonché a valutare la capacità all'esercizio della professione, consiste in un esame teorico e clinico, da svolgersi in lingua italiana, sulle seguenti materie:

tecniche e metodiche per lo studio di vari organi e apparati;

esecuzioni di esami radiografici;
anatomia radiografica;
elementi di fisica;
caratteristiche dei raggi X;
diagnostica per immagini;
apparecchiature;
fisica protezionistica;
deontologia professionale.

2. La data, il luogo e l'ora della prova di cui al precedente comma 1, nonché il provvedimento di nomina della commissione di esame, saranno comunicati all'interessata almeno quindici giorni prima dell'espletamento della suddetta prova.

3. La commissione per la valutazione della prova è costituita con decreto ministeriale, da pubblicarsi nel Bollettino ufficiale del Ministero della sanità. Del provvedimento è data notizia all'interessata.

Art. 5.

1. La prova attitudinale si intende superata se a conclusione della stessa, la commissione d'esame esprime parere favorevole e dichiara idonea la suddetta candidata.

2. Il giudizio deve essere adeguatamente motivato.

3. Dell'avvenuto superamento della prova il residente della commissione rilascia immediata certificazione all'interessata.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Roma, 23 novembre 1996

Il dirigente generale D'ARI

96A7956

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Limitazione di funzioni del titolare del consolato onorario in Port Moresby (Papua Nuova Guinea)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis).

Decreta

Il sig. Giuseppe Brissoni, console onorario in Port Moresby (Papua Nuova Guinea), oltre all'adempimento dei generali doveri di difesa degli interessi nazionali e di protezione dei cittadini, esercita le funzioni consolari limitatamente a:

1) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra degli atti di stato civile pervenuti dalle autorità locali, dai cittadini italiani o dai comandanti di aeromobili nazionali o stranieri;

2) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra delle dichiarazioni concernenti lo stato civile da parte dei comandanti di navi e di aeromobili;

3) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra dei testamenti formati a bordo di navi e di aeromobili;

4) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra degli atti dipendenti dall'apertura di successione in Italia;

5) emanazione di atti conservativi, che non implichino la disposizione dei beni, in materia di successione, naufragio o sinistro aereo;

6) rilascio di certificazioni (esclusi i certificati di residenza all'estero e i certificati di cittadinanza) vidimazioni e legalizzazioni;

7) ricezione e trasmissione all'ambasciata d'Italia in Canberra della documentazione relativa al rilascio di visti;

8) rinnovo di passaporti nazionali dei cittadini che siano residenti nella circoscrizione territoriale dell'ufficio consolare onorario, dopo aver interpellato, caso per caso, l'ambasciata d'Italia in Canberra;

9) effettuazione delle operazioni richieste dalla legislazione vigente in dipendenza dell'arrivo e della partenza di una nave nazionale;

10) tenuta dello schedario dei cittadini e di quello delle firme delle autorità locali.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 1996

Il Ministro: DINI

96A7886

Limitazione di funzioni del titolare del consolato generale onorario in Gibuti (Gibuti)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis)

Decreta

Il sig. Gianni Rizzo, console generale onorario in Gibuti (Gibuti), oltre all'adempimento dei generali doveri di difesa degli interessi nazionali e di protezione dei cittadini, esercita le funzioni consolari limitatamente a:

1) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Sana'a degli atti di stato civile pervenuti dalle autorità locali, dai cittadini italiani o dai comandanti di aeromobili nazionali o stranieri;

2) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Sana'a delle dichiarazioni concernenti lo stato civile da parte dei comandanti di navi e di aeromobili;

3) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Sana'a dei testamenti formati a bordo di navi e di aeromobili;

4) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Sana'a degli atti dipendenti dall'apertura di successione in Italia;

5) emanazione di atti conservativi, che non implichino la disposizione dei beni, in materia di successione, naufragio o sinistro aereo;

6) rilascio di certificazioni (esclusi i certificati di residenza all'estero e i certificati di cittadinanza) vidimazioni e legalizzazioni, autentiche di firme su atti amministrativi, con esclusione di quelli notarili;

7) ricezione e trasmissione all'ambasciata d'Italia in Sana'a della documentazione relativa al rilascio di visti;

8) ricezione e trasmissione all'ambasciata d'Italia in Sana'a della documentazione relativa al rilascio/rinnovo di passaporti nazionali;

9) effettuazione delle operazioni richieste dalla legislazione vigente in dipendenza dell'arrivo e della partenza di una nave nazionale;

10) tenuta dello schedario dei cittadini e di quello delle firme delle autorità locali.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 ottobre 1996

Il Ministro: DINI

96A7885

Limitazione di funzioni del titolare del consolato onorario in Port Vila (Vanuatu)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis)

Decreta:

La sig.ra Thérèse Russet Traverso, console onorario in Port Vila (Vanuatu), oltre all'adempimento dei generali doveri di difesa degli interessi nazionali e di protezione dei cittadini, esercita le funzioni consolari limitatamente a:

1) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra degli atti di stato civile pervenuti dalle autorità locali, dai cittadini italiani o dai comandanti di navi e di aeromobili nazionali o stranieri;

2) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra delle dichiarazioni concernenti lo stato civile da parte dei comandanti di navi e di aeromobili;

3) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra dei testamenti formati a bordo di navi e di aeromobili;

4) ricezione e trasmissione materiale all'ambasciata d'Italia in Canberra degli atti dipendenti dall'apertura di successione in Italia;

5) emanazione di atti conservativi, che non implichino la disposizione dei beni, in materia di successione, naufragio o sinistro aereo;

6) rilascio di certificazioni (esclusi i certificati di residenza all'estero e i certificati di cittadinanza) vidimazioni e legalizzazioni;

7) ricezione e trasmissione all'ambasciata d'Italia in Canberra della documentazione relativa al rilascio di visti;

8) rinnovo di passaporti nazionali dei cittadini che siano residenti nella circoscrizione territoriale dell'ufficio consolare onorario, dopo aver interpellato, caso per caso, l'ambasciata d'Italia in Canberra;

9) effettuazione delle operazioni richieste dalla legislazione vigente in dipendenza dell'arrivo e della partenza di una nave nazionale;

10) tenuta dello schedario dei cittadini e di quello delle firme delle autorità locali.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 30 settembre 1996

Il Ministro: DINI

96A7887

Limitazione di funzioni del titolare dell'agenzia consolare onoraria in Lismore (Australia)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis).

Decreta:

Il sig. Nicola Floriano Volpato, agente consolare onorario in Lismore (Australia), oltre all'adempimento dei generali doveri di difesa degli interessi nazionali e di protezione dei cittadini, esercita le funzioni consolari limitatamente a:

1) ricezione e trasmissione materiale al consolato generale d'Italia in Sydney degli atti di stato civile pervenuti dalle autorità locali, dai cittadini italiani o dai comandanti di navi o di aeromobili nazionali o stranieri;

2) rilascio di certificazioni (esclusi i certificati di residenza all'estero e i certificati di cittadinanza) vidimazioni e legalizzazioni;

3) ricezione e trasmissione al consolato generale d'Italia in Sydney della documentazione relativa al rilascio di visti;

4) rinnovo di passaporti nazionali dei cittadini che siano residenti nella circoscrizione territoriale dell'ufficio consolare onorario, dopo aver interpellato, caso per caso, il consolato generale d'Italia in Sydney;

5) assistenza ai connazionali in materia pensionistica;

6) tenuta dello schedario dei cittadini e trasmissione al consolato generale d'Italia in Sydney delle relative schede e tenuta dello schedario delle firme delle autorità locali.

Il presente decreto verrà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 1996

Il Ministro: DINI

96A7888

MINISTERO DELLA SANITÀ

Nuove autorizzazioni all'immissione in commercio di specialità medicinali per uso umano

Estratto decreto A.I.C. n. 877 del 18 ottobre 1996

Specialità medicinale: «IPACID», nella forma e confezione «1000» IM 1 flac. 1000 mg + fiala solv. 2,5 ml.

Titolare A.I.C.: IPA - International Pharmaceuticals Associated S.r.l., con sede e domicilio fiscale in Roma, via Casale Cavallari n. 53, codice fiscale 02881730580.

Produttore: la produzione, il controllo ed il confezionamento della specialità medicinale sopra indicata sono effettuate dalla società titolare dell'A.I.C., nel proprio stabilimento sito Roma, via Casale Cavallari n. 53, codice fiscale 02881730580.

Confezioni autorizzate: numeri A.I.C. e classificazioni ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge n. 537/1993:

«1000» IM 1 flac. 1000 mg + 1 fiala solv. 2,5 ml;

numero A.I.C. 081970015 (in base 10), 0YHNQZ (in base 32);

classe: «A», prezzo L. 20.900 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

Composizione: ogni flaconcino contiene:

principio attivo: cefonicid sale bisodico mg 1081 pari a cefonicid mg 1000;

una fiala solvente contiene: lidocaina cloridrato 25 mg, acqua p.p.i. q.b. 2,5 ml.

Indicazioni terapeutiche: «Ipacid 1000» risulta elettivo e specifico nelle infezioni batteriche gravi sostenute da germi gram negativi particolarmente resistenti o da flora mista con presenza di gram negativi sensibili a cefonicid e resistenti ai più comuni antibiotici. «Ipacid 1000» pertanto è indicato nel trattamento delle infezioni delle basse vie respiratorie, infezioni del tratto urinario, infezione della pelle e degli strati sottostanti, infezioni delle ossa e delle articolazioni, setticemie.

«Ipacid 1000» trova particolare indicazioni in pazienti immuno depressi.

Profilassi chirurgica: la somministrazione prima dell'intervento chirurgico in un'unica dose di 1 gr del prodotto riduce l'incidenza di infezioni post-operatorie da germi sensibili, fornendo una protezione dall'infezione sia durante il tempo dell'intervento, sia nelle 24 ore successive. Dosi ulteriori di «Ipacid 1000» possono essere somministrate per altri due giorni a pazienti sottoposti a plastica agli arti, con protesi.

«Ipacid 1000» riduce l'incidenza di sepsi post-operatorie conseguenti al taglio cesareo, il farmaco deve essere somministrato dopo la legatura del cordone ombelicale.

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale soggetto a prescrizione medica (art. 4 del decreto legislativo n. 539/1992).

Decorrenza ed efficacia del decreto: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto decreto A.I.C. n. 879 del 18 ottobre 1996

Specialità medicinale: DRAVYR nella forma e confezione: pomata oftalmica al 3% 4,5 g e sospensione orale all'8% 100 ml.

Titolare A.I.C.: società D.R. Drug Research r.l., con sede e domicilio fiscale in Milano, via Podgora n. 9, codice fiscale n. 09575490157;

Produttore

per la forma pomata oftalmica al 3% 4,5 g: la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati dalla società Welcome Foundation Ltd nello stabilimento sito in Dartford (Gran Bretagna),

per la confezione sospensione orale all'8% 100 ml la produzione il controllo ed il confezionamento sono effettuati dalla Segix Italia S p a. nello stabilimento sito a Pomezia (Roma), via del Mare n 36

Confezioni autorizzate, numeri A I C e classificazione ai sensi dell'art 8, comma 10, della legge n 537/1993

pomata oftalmica al 3% da 4,5 g,

n A I C 028242081 (in base 10), 0UXW51 (in base 32),

classe «A» prezzo L. 15 000 (ai sensi dell'art 1, del decreto-legge 20 giugno 1996, n 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n 425),

sospensione orale all'8% da 100 ml,

n. A I C 028242079 (in base 10) 0UXW4Z (in base 32),

classe «A» prezzo L. 37 200 (ai sensi dell'art 1, del decreto-legge 20 giugno 1996, n 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425)

Classificazione ai fini della fornitura medicinale soggetto a prescrizione medica (art 4 decreto legislativo n 539/1992)

Composizione.

ogni grammo di pomata oftalmica contiene. principio attivo aciclovir 30 mg; eccipienti vasellina bianca (nella quantità indicata nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti),

5 ml di sospensione orale contengono principio attivo: aciclovir 400,0 mg, eccipienti. sorbitolo (70% non cristallizzabile), glicerolo, cellulosa dispersibile, metile p-idrossibenzoato, propile p-idrossibenzoato, aroma di arancio 52 570 T, acqua depurata (nella quantità indicata nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti).

Indicazioni terapeutiche

«Dravyr» pomata oftalmica è indicata per il trattamento delle cheratiti (infiammazioni della cornea) da herpes simplex;

«Dravyr» sospensione è indicato:

per il trattamento delle infezioni da herpes simplex della pelle e delle mucose, compreso l'herpes genitalis primario e recidivante,

per la soppressione delle recidive da herpes simplex nei pazienti immunocompetenti,

per la profilassi delle infezioni da herpes simplex nei pazienti immunocompromessi,

per il trattamento della varicella e dell'herpes zoster.

Decorrenza di efficacia del decreto. dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Estratto decreto A I C. n 891 del 5 novembre 1996

Specialità medicinale: «DILITER» nella forma e confezione. 14 compresse a cessione regolata da 300 mg 28 compresse a cessione regolata da 300 mg alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate

Titolare A I C. Pulitzer italiana S r l, con sede legale, domicilio fiscale ed officina consortile di produzione in Roma, via Tiburtina, 1004, codice fiscale 03589790587

Produttore la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati dalla società titolare dell'A I C presso l'officina consortile di Roma.

Confezioni autorizzate, numeri A I C e classificazione ai sensi dell'art 8, comma 10, della legge n. 537/1993.

14 compresse a cessione regolata da 300 mg per uso orale,

n A I C. 029355017 (in base 10), 0VZV09 (in base 32).

classe «A», prezzo L 22 400 (ai sensi dell'art 1 del decreto legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n 425),

28 compresse a cessione regolata da 300 mg per uso orale,

n. A I.C.. 029355029 (in base 10), 0VZV0P (in base 32),

classe «A», prezzo: L. 44 500 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n 425).

Classificazione ai fini della fornitura medicinale soggetto a prescrizione medica (art 4 del decreto legislativo n. 539/1992)

Composizione ogni compressa (sia nella confezione da 14 e sia nella confezione da 28) da 300 mg contiene

principio attivo Diltiazem cloridrato 300 mg,

eccipienti gomma adragante, talco, lattosio; agar-agar; copolimeri metacrilici, magnesio stearato, titanio biossido, silice precipitata, dibutilftalato (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti)

Indicazioni terapeutiche ipertensione arteriosa di grado lieve e moderato Terapia e profilassi dell'insufficienza coronarica angor da sforzo e da riposo, angina di Prinzmetal, angor post-infartuale

Decorrenza di efficacia del decreto dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto decreto A I C n 892 del 5 novembre 1996

Specialità medicinale «BETOPTIC» nella forma e confezione «S», 50 fiale monodose 0,25 ml (nuova forma di specialità medicinale già registrata), alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A I C Società Alcon Pharmaceuticals Ltd. Cham (Svizzera), rappresentata in Italia dalla società Alcon Italia p a , con sede legale e domicilio fiscale in Cassina de' Pecchi (Milano), via Roma, 108, codice fiscale 07435060152

Produttore la produzione, il confezionamento e il controllo sono eseguiti dalla società Alcon Laboratoires S A , sita in Kaysersberg (Francia)

Confezioni autorizzate numeri A I C e classificazione ai sensi dell'art 8, comma 10, della legge n 537/1993,

«S» 50 fiale monodose 0,25 ml,

n. A I C 025899042 (in base 10), 0SQD12 (in base 32),

classe «C»

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale soggetto a prescrizione medica (art 4 del decreto legislativo n 539/1992)

Composizione 1 ml contiene.

principio attivo betaxololo cloridrato 2,8 mg pari a betaxololo base 2,5 mg,

eccipienti. amberlite IRP 69, carbomer 934, mannitolo, acqua depurata (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti)

Indicazioni terapeutiche: ipertensione endoculare, glaucoma cronico ad angolo aperto. «Betoptic» è indicato nei pazienti con glaucoma o ipertensione endoculare sottoposti a trattamento con terapia antiglaucomatosa multipla

Decorrenza di efficacia del decreto dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Estratto decreto A I C n 893 del 5 novembre 1996

Specialità medicinale «REOFLUS» nella forma e confezione 10 fiale da 0,8 ml 20 000 U I per uso iniettabile, alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate

Titolare A I C. Pulitzer Italiana S r l, con sede legale, domicilio fiscale ed officina consortile di produzione in Roma, via Tiburtina, 1004, codice fiscale n 03589790587

Produttore la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati

a) dalla società titolare dell'A I C presso l'officina consortile sita a Roma, via Tiburtina, 1004,

b) dalla officina farmaceutica comune I B N Savio I Caber Foletto, sita in via E. Bazzano n 14, Ronco Scrivia (Genova).

Confezioni autorizzate, numeri A I C e classificazione ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge n 537/1993

10 fiale da 0,8 ml 20 000 U I per uso iniettabile,

n A I C 031126030 (in base 10), 0XPWJG (in base 32),

classe «A», prezzo L 45 000 (ai sensi dell'art 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425, dell'8 agosto 1996).

Classificazione ai fini della fornitura. medicinale soggetto a prescrizione medica (art 4 del decreto legislativo n. 539/1992).

Composizione ogni fiale da 0,8 ml 20 000 U.I contiene:

principio attivo eparina calcica (purificata da EDTA) 20 000 U I,

eccipienti acqua p p i. q b a ml 0,8.

Indicazioni terapeutiche trattamento preventivo e curativo degli accidenti tromboembolici. Prevenzione delle complicanze dell'aterosclerosi.

Decorrenza di efficacia del decreto dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto decreto A I C. n 894 del 5 novembre 1996

Specialità medicinale «KITON» nella forma e confezione: 50 compresse da mg 20, 30 compresse divisibili da mg 40, 30 compresse divisibili da mg 50 a cessione regolata, 30 compresse multitab da mg 60 a cessione regolata.

Titolare A I C : Pulitzer italiana S r l., con sede legale, domicilio fiscale ed officina consortile di produzione in Roma, via Tiburtina n 1004, codice fiscale n. 03589790587.

Produttore la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati dalla società titolare dell'A I C presso l'officina consortile di Roma.

Confezioni autorizzate, numeri A I C. e classificazione ai sensi dell'art 8, comma 10, della legge n 537/1993

50 compresse da mg 20 per uso orale,

n A I C·. 029324011 (in base 10), 0VYWRC (in base 32),

classe «A»;

prezzo L 10 900 (ai sensi dell'art 1 del decreto-legge 20 settembre 1995, n. 390, convertito nella legge 20 novembre 1995, n. 490);

30 compresse divisibili da mg 40 per uso orale;

n A I C·. 029324023 (in base 10), 0VYWRR (in base 32);

classe «A»,

prezzo L. 12.900 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425);

30 compresse divisibili da mg 50 a cessione regolata per uso orale,

n. A I.C. 029324035 (in base 10), 0VYWS3 (in base 32),

classe: «A», prezzo L. 17.200 (ai sensi dell'art 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425);

30 compresse multitab da mg 60 a cessione regolata per uso orale;

n A I.C · 029324047 (in base 10), 0VYWSH (in base 32);

classe «A», prezzo. L. 19 500 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale soggetto a prescrizione medica (art 4 del decreto legislativo n 539/1992).

Composizione:

ogni compressa «Kiton» mg 20 contiene: principio attivo: isosorbide - 5 - mononitrato mg 20, eccipienti. lattosio, amido, cellulosa microcristallina, talco, magnesio stearato, silice precipitata (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti),

ogni compressa «Kiton» mg 40 contiene· principio attivo: isosorbide - 5 - mononitrato mg 40; eccipienti. lattosio, amido, cellulosa microcristallina, talco, magnesio stearato, silice precipitata (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti),

ogni compressa «Kiton» mg 50 contiene principio attivo: isosorbide - 5 - mononitrato mg 50; eccipienti lattosio, gomma adragante, talco, agar-agar, copolimeri metacrilici, magnesio stearato, silice precipitata, titanio biossido, dibutilftalato (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti);

ogni compressa «Kiton» mg 60 contiene: principio attivo· isosorbide - 5 - mononitrato mg 60; eccipienti: lattosio, gomma adragante, talco, agar-agar, copolimeri metacrilici, magnesio stearato, silice precipitata, titanio biossido dibutilftalato (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti).

Indicazioni terapeutiche: terapia di mantenimento dell'insufficienza coronarica, degli attacchi di angina pectoris Trattamento post-infarto cardiaco e dell'insufficienza cronica del miocardio, anche in associazione a cardiotonici e diuretici. Per il suo profilo farmacologico, «Kiton» non è idoneo al controllo degli episodi stenocardici acuti.

Decorrenza di efficacia del decreto. dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana

Estratto decreto A I C. n. 895 dell'11 novembre 1996

Specialità medicinale: «IBUPROFENE BAYER» nelle forme e confezioni. 10 compressse rivestite 200 mg, 20 compresse rivestite 200 mg, 10 bustine granulato effervescente 200 mg, 20 bustine granulato effervescente 200 mg, alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate:

titolare A.I C.. Bayer S p.a., con sede legale e domicilio fiscale in Milano, viale Certosa, 126 - codice fiscale n. 05849130157.

Produttore: la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati dalla società titolare dell'A I.C. nello stabilimento sito in Garbagnate Milanese (Milano).

Confezioni autorizzate, numeri A I.C. e classificazione ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge n 537/1993:

10 compresse rivestite 200 mg;

A.I C n. 032065017 (in base 10), 0YLKHT (in base 32),

classe. «C»;

20 compresse rivestite 200 mg;

A.I.C. n. 032065029 (in base 10), 0YLKJ5 (in base 32),

classe. «C»;

10 bustine granulato effervescente 200 mg;

A.I.C. n. 032065031 (in base 10), 0YLKJ7 (in base 32);

classe: «C»;

20 bustine granulato effervescente 200 mg;

A.I.C. n. 032065043 (in base 10), 0YLKJM (in base 32);

classe: «C».

Composizione:

una compressa da 200 mg contiene: principio attivo: ibuprofene 200 mg; eccipienti: amido di mais, cellulosa microgranulare, silice colloidale finemente dispersa, magnesio stearato (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti); rivestimento: metilidrossipropilcellulosa, polietilenglicole, titanio biossido (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti);

una bustina di granulato effervescente contiene: principio attivo: ibuprofene sodico 221,3, pari a ibuprofene 200 mg; eccipienti: polivinilpirrolidone, sodio carbonato anidro, sodio bicarbonato, acido citrico anidro (nelle quantità indicate nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti).

Indicazioni terapeutiche: dolori di varia origine e natura (mal di testa, mal di denti, nevralgie, dolori osteoarticolari, dolori mestruali). Coadiuvante nel trattamento sintomatico degli stati febbrili ed influenzali.

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale non soggetto a prescrizione medica, medicinale da banco o di automedicazione (art. 3 decreto legislativo n. 539/1992).

Decorrenza di efficacia del decreto: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Estratto decreto A.I.C. n. 897 dell'11 novembre 1996

Specialità medicinale «PENTAGLOBIN» nelle forma e confezioni: 1 fiala 10 ml, 1 fiala 20 ml, flacone infusione 50 ml, flacone infusione 100 ml, alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

titolare A.I.C.: Biotest Pharma GmbH sita in Landsteinerstrasse 5, Dreieich (Germania), rappresentata in Italia dalla società Biotest r.l. con sede legale, domicilio fiscale in Trezzano s/Naviglio (Milano), via Leonardo da Vinci 43, codice fiscale n. 00807290150).

Produttore: la produzione, il controllo ed il confezionamento sono effettuati dal titolare dell'A.I.C. nella propria officina di produzione sita in Landsteinerstrasse 5, Dreieich (Germania).

Confezioni autorizzate, numeri A.I.C. e classificazione ai sensi dell'art. 8, comma 10, della legge n. 537/1993.

1 fiala da 10 ml;

n. A.I.C.: 029021019 (in base 10), 0VPNUV (in base 32);

classe «A» per uso ospedaliero H);

prezzo: L. 86.000 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

1 fiala da 20 ml;

n. A.I.C.: 029021021 (in base 10), 0VPNUX (in base 32);

classe «A» per uso ospedaliero H);

prezzo: L. 157.800 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

flacone infusione 50 ml;

n. A.I.C.: 029021033 (in base 10), 0VPNV9 (in base 32);

classe «A» per uso ospedaliero H);

prezzo: L. 344.900 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

flacone infusione 100 ml;

n. A.I.C.: 029021045 (in base 10), 0VPNVP (in base 32);

classe «A» per uso ospedaliero H);

prezzo: L. 682.200 (ai sensi dell'art. 1 del decreto-legge 20 giugno 1996, n. 323, convertito nella legge 8 agosto 1996, n. 425).

Classificazione ai fini della fornitura: medicinale utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero, in cliniche e case di cura (art. 9 decreto legislativo n. 539/1992).

Composizione: 1 ml di soluzione contiene: principi attivi: proteine plasmatiche umane 50 mg di cui immunoglobuline almeno 95%: IgM 6 mg, IgA 6 mg, IgG 38 mg; eccipienti: glucosio monoidrato 27,5 mg, Na+ 78 μmol, Cl- 78 μmol, acqua per preparazioni iniettabili ad 1 ml.

Indicazioni terapeutiche: terapia di supporto di gravi infezioni batteriche in aggiunta alla terapia antibiotica. Terapia sostitutiva in pazienti immunocompromessi.

Decorrenza di efficacia del decreto: dalla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

96A7892

MINISTERO DELL'INTERNO

Riconoscimento dello scopo esclusivo di culto alla «Confraternita di S. Antonio Abate», in Monte Sant'Angelo

Con decreto ministeriale 29 ottobre 1996 viene riconosciuto lo scopo esclusivo di culto alla «Confraternita di S. Antonio Abate», con sede in Monte Sant'Angelo (Foggia). Viene, altresì, approvato lo statuto dell'ente, allegato sotto la lettera *C* all'atto pubblico in data 17 novembre 1995, n. 90439 di repertorio per notaio Nicola Signore e composto di nove articoli.

96A7881

Riconoscimento della personalità giuridica della fondazione di religione «Centro Famiglia di Nazareth», in Modena

Con decreto ministeriale 29 ottobre 1996 viene riconosciuta la personalità giuridica civile alla fondazione di religione «Centro Famiglia di Nazareth», con sede in Modena, e ne è approvato lo statuto allegato sotto la lettera *A* all'atto pubblico in data 31 ottobre 1995, n. 25570 di rep. per notaio Gino Bergonzini e composto di diciannove articoli. Detto ente viene, altresì, autorizzato ad accettare la donazione disposta dall'Arcidiocesi di Modena-Nonantola, con sede in Modena, con il citato atto pubblico e consistente nei beni mobili ed arredi meglio descritti nell'inventario redatto dal dott. Paolo Ferrari ed asseverato avanti la pretura circondariale di Modena in data 19 novembre 1994, per un valore complessivo di L. 51.001.750 nonché dai titoli depositati presso il Banco San Geminiano e San Prospero S.p.a. di Modena di nominali L. 1.635.000.000 in B.O.T. e L. 365.000.000 cedola su C.C.T. per un valore totale di L. 2.051.001.750.

96A7880

Riconoscimento della personalità giuridica dell'istituto secolare «Missionarie della Parola di Dio», in Taranto

Con decreto ministeriale 29 ottobre 1996 viene riconosciuta la personalità giuridica civile all'istituto secolare «Missionarie della Parola di Dio», con sede in Taranto e ne è approvato lo statuto datato 10 novembre 1996 e composto di undici articoli.

96A7882

Estinzione della Casa delle Suore dell'Adorazione del Sacro Cuore, in Padova

Con decreto ministeriale 29 ottobre 1996 viene estinta la Casa delle Suore dell'Adorazione del Sacro Cuore, con sede in Padova.

96A7883

MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

Modificazione alla denominazione della società «Gandalf fiduciaria di amministrazione S.r.l.», in Roma

Con decreto ministeriale 18 novembre 1996 il decreto interministeriale 11 febbraio 1991 con il quale la società «Gandalf fiduciaria di amministrazione S.r.l.», con sede legale in Roma è stata autorizzata all'esercizio dell'attività fiduciaria e di quella di organizzazione e revisione contabile di aziende, è modificato nella parte relativa alla denominazione sociale, variata in «Fiduciaria Cavour S.r.l.».

96A7884

MINISTERO DELLA DIFESA

Modificazione di dati anagrafici a decorazione al valor militare

Con decreto ministeriale 11 settembre 1996 il regio decreto 8 giugno 1942, registrato alla Corte dei conti l'11 luglio 1942, registro n. 25, foglio 104, pubblicato nel Bollettino ufficiale anno 1942, disp. 72, pagina 5221, col quale fu concessa la medaglia d'argento al valor militare a Piccone Armando di Pellegrino e di Imbimba Costantina, da Avellino, sergente 1° raggruppamento speciale genio, è modificato nel senso che il cognome del decorato è Picone e non Piccone.

96A7891

MINISTERO DEL BILANCIO E DELLA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Ricostituzione del comitato amministrativo dell'Istituto di studi per la programmazione economica

Con decreto ministeriale datato 10 settembre 1996 è stato ricostituito il comitato amministrativo dell'Istituto di studio per la programmazione economica (I S P E), per la durata di un triennio, a decorrere dal 10 settembre 1996, con la seguente composizione.

Presidente:

Padoa Schioppa Kostoris prof.ssa Fiorella, professoressa ordinaria di economia politica presso la facoltà di economia e commercio dell'Università «La Sapienza» di Roma, presidente dell'I S P E

Componenti

D'Alberti prof. Mario, professore ordinario di diritto pubblico dell'economia presso la facoltà di scienze politiche dell'Università «La Sapienza» di Roma, in rappresentanza della Presidenza del Consiglio dei Ministri;

Grilli prof. Vittorio, dirigente generale in rappresentanza del Ministero del tesoro,

Damiano dott. Nicola, coordinatore del dipartimento programmazione della regione Basilicata, designato dalla Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome,

Abrignani avv. Ignazio, rappresentante della regione Calabria, designato dalla Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome,

Loria dott. Alberto, dirigente del settore programmazione economica della regione Lazio, designato dalla Conferenza dei presidenti delle regioni e delle province autonome,

Ambrogetti dott. Mario, dirigente generale in rappresentanza del Ministero del bilancio e della programmazione economica;

Carzaniga ing. Alberto, presidente della Cabina di regia nazionale, in rappresentanza del Ministero del bilancio e della programmazione economica.

Ai sensi del secondo comma dell'art. 22 della legge 27 gennaio 1967, n. 48, e dell'art. 5 dello statuto dell'I S P E, fanno altresì parte di diritto del suddetto Comitato il presidente del CNR, il presidente dell'ISTAT, il segretario generale della programmazione economica ed il presidente del Comitato tecnico-scientifico per la programmazione economica

96A7889

Sostituzione di un componente del comitato amministrativo dell'Istituto di studi per la programmazione economica

Con decreto ministeriale datato 4 ottobre 1996 è stato nominato nel comitato amministrativo dell'Istituto di studi per la programmazione economica (I S P E), in sostituzione del prof. Marco D'Alberti, dimissionario, per la rimanente parte del triennio, a decorrere dal 4 ottobre 1996, il seguente componente:

Clarich prof. Marcello, professore ordinario di diritto amministrativo presso la facoltà di giurisprudenza dell'Università di Siena, in rappresentanza della Presidenza del Consiglio dei Ministri

96A7890

MINISTERO DEL TESORO

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo

Cambi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo dalla Banca d'Italia ai sensi della legge 12 agosto 1993, n. 312, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 20 agosto 1993, adottabili, fra l'altro, dalle amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193.

Cambi del giorno 28 novembre 1996

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1513,61
ECU	1904,88
Marco tedesco	987,67
Franco francese	291,08
Lira sterlina	2541,05
Fiorino olandese	880,26
Franco belga	47,926
Peseta spagnola	11,727
Corona danese	257,37
Lira irlandese	2544,68
Dracma greca	6,271
Escudo portoghese	9,771
Dollaro canadese	1121,61
Yen giapponese	13,326
Franco svizzero	1168,36
Scellino austriaco	140,34
Corona norvegese	236,24
Corona svedese	226,06
Marco finlandese	328,97
Dollaro australiano	1226,93

96A8041

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— presso le Agenzie dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 e via Cavour, 102;

— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10) e presso le librerie concessionarie consegnando gli avvisi a mano, accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1996

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1996
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1996 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1996

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari		
- annuale	L.	385 000
- semestrale	L.	211.000
Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale		
- annuale	L.	72.500
- semestrale	L.	50.000
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee		
- annuale	L.	216 000
- semestrale	L.	120.000
Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali		
- annuale	L.	72.000
- semestrale	L.	49.000
Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni.		
- annuale	L.	215.500
- semestrale	L.	118.000
Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali		
- annuale	L.	742.000
- semestrale	L.	410.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 96.000**, *si avrà diritto a ricevere l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1996*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L.	1.400
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II* e *III*, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.400
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L.	2.750
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.400
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.500
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.500

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L.	134.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L.	1.500

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L.	87.500
Prezzo di vendita di un fascicolo	L.	8.000

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1996
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L.	1.300.000
Vendita singola per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L.	1.500
per ogni 96 pagine successive	L.	1.500
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L.	4.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983 — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L.	360.000
Abbonamento semestrale	L.	220.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.550

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189

* 4 1 1 1 0 0 2 8 0 0 9 6 *

L. 1.400